



411961S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0022S-2021

发酵面制品预拌粉

2021-08-23 发布

2021-08-23 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、附录B为规范性标准。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

发酵面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加酵母，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苻麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂[维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯）中的一种或几种中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品（馒头、包子、花卷、烙饼）的预拌粉。

2 分类

产品根据原料不同分为以下四种：

2.1 全麦粉类发酵面制品预拌粉：

以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加酵母，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦麸皮、小麦粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂[维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）中的一种或几种]中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成，用于制作发酵面制品（馒头、包子、花卷、烙饼）的预拌粉。

2.2 杂粮类发酵面制品预拌粉：

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、黑米粉、高粱粉、苻麦粉、薏仁粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉的一种或几种），然后添加或不添加食用小麦麸皮、小麦胚、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂[维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯

草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡萄糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠 (SSL)、硬脂酰乳酸钙 (CSL)]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成,用于制作发酵面制品(馒头、包子、花卷、烙饼)的预拌粉。

2.3果蔬类发酵面制品预拌粉:

以小麦粉为主要原料,添加酵母,添加果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种),然后添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂{维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡萄糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠 (SSL)、硬脂酰乳酸钙 (CSL)]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)中的一种或几种}中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成,用于制作发酵面制品(馒头、包子、花卷、烙饼)的预拌粉。

2.4其他发酵面制品预拌粉:

以小麦粉为主要原料,添加酵母,添加或不添加谷物粉(玉米粉、玉米糝、黑麦粉中的一种或几种)、米粉(红米粉、紫米粉、黑米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种)、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂{维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡萄糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠 (SSL)、硬脂酰乳酸钙 (CSL)、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)中的一种或几种}中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品(馒头、包子、花卷、烙饼)的预拌粉。

3 要求

3.1原辅料要求

3.1.1小麦粉、褐麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715的规定。

3.1.2全麦粉应符合 LS/T 3244或者Q/XXL 0010S(附录A)的规定。

3.1.3黑全麦粉应符合 LS/T 3244或者Q/XXL 0010S(附录A)的规定。

3.1.4褐全麦粉应符合 LS/T 3244或者Q/XXL 0010S(附录A)的规定。

3.1.5幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。

3.1.6白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

3.1.7食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。

- 3.1.8 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 3.1.9 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 3.1.10 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 3.1.11 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 3.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892和GB 2715的规定。
- 3.1.13 薏仁粉应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。
- 3.1.14 黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉应符合Q/XLR 0011S（附录B）的规定。
- 3.1.15 高粱粉应符合 DB37/T 1401的规定。
- 3.1.16 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.18 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.19 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 3.1.21 维生素C应符合 GB 14754的规定。
- 3.1.22 酶制剂应符合 GB 1886.174的规定。
- 3.1.23 脂肪酶应符合 GB/T 23535的规定。
- 3.1.24a-淀粉酶应符合 GB/T 24401的规定。
- 3.1.25 半纤维素酶应符合 GB 1886.174的规定。
- 3.1.26 木聚糖酶应符合 QB/T 4483的规定。
- 3.1.27 葡萄糖氧化酶应符合 GB 1886.174的规定。
- 3.1.28 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174的规定。
- 3.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92的规定。
- 3.1.30 硬脂酰乳酸钙 GB 1886.179的规定。
- 3.1.31 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 3.1.32 小麦胚应符合LS/T 3210的规定。
- 3.1.33 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.34 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 3.1.35 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.36 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.37 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.38 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.39 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493的规定。

- 3.1.40羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 3.1.41决明胶应符合GB 31619的规定。
- 3.1.42柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。
- 3.1.43食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.44果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、蓝莓粉、红枣粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.45香芋粉、紫薯粉应符合GB 2715的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	粉状并含有少量颗粒粉	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,制作成发酵面制品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于使用苹果粉的产品。</p> <p>b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p>			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



417089S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2020

全麦粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起代替 Q/XXL 0010S-2018，备案号 413682S-2018。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

根据产品分为：全麦粉(黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉)、全麦面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取 50g-100g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤ 3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉 ≤ 2.2	
蛋白质(以干基计), %	全麦面包粉 ≥ 12.5	GB 5009.5
湿面筋含量, % (以湿基计)	全麦面包粉 ≥ 33	GB/T 5506.2
脂肪酸值(以干基 KOH 计), mg/100g	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤ 230	GB/T 5510
	黄白全麦粉 ≤ 116	

总膳食纤维含量 (以干基计), %	≥	9.0	GB 5009.88
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
烷基间苯二酚含量 (以干基计), μg/g	≥	200	LS/T 3244 (附录 A)
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、湿面筋含量(限全麦面包粉)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本品是整个麦粒进行研磨，因小麦品种不同，灰分和脂肪酸值各有差异，故对灰分和脂肪酸值根据产品的品种，分别进行控制。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡新良粮油加工有限责任公司

Q B



411599S-2019



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0011S-2019

谷物杂粮粉

2019-06-28 发布

2019-06-28 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出起草。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豆类(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉), 谷物粉类(荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉)为原料, 单一品种为原料或多种品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2 分类

根据原辅料不同可分为以下几类:

2.1 豆粉类: 以豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的单一品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.2 谷物粉类: 以荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的单一品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3 混合谷物杂粮类:

2.3.1 豆粉类杂粮: 以豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的多种品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3.2 谷物粉类杂粮: 以荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的多种品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3.3 豆粉类及谷物粉: 豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的多种品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.3 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.4 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 3.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

- 3.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.8 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.9 糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 3.1.10 豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉应符合 GB2715 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
气味	具有相应品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.5	GB 5009.4
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mg (KOH)/100g	≤ 150	GB/T 5510
总砷 (以As计), mg/kg (除大米粉外的谷物)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg (仅限大米粉)	≤ 0.2	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它卫生要求：

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

谷物杂粮粉是以豆类(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉), 谷物粉类(荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉)为原料, 单一品种为原料或多种品种为原料, 经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定, 特制订本企业标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加酵母，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、乳粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂（维生素C、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯）中的一种或几种]中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品（馒头、包子、花卷、烙饼）的预拌粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司