



413091S-2022



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2022

五谷杂粮粉

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

本标准自发布实施日起替代Q/ZXS 0001S-2018。

H N
Q B

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、黄豆、小米、玉米、高粱、绿豆、黑豆、豌豆、糯米、苡麦、藜麦、大麦中的一种或几种为原料，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。

2 分类

根据原料不同可分为：荞麦粉、黄豆粉、小米粉、玉米粉、高粱粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉、糯米粉、苡麦粉、藜麦粉、大麦粉、复合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 苡麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 大麦应符合 GB 2715 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	粉状	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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, %	≤	10.0 (适用于莜麦粉)	GB 5009.3
		13.0 (适用于藜麦粉)	
		14.0 (适用于除莜麦粉、藜麦粉之外的其他产品)	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 (不适用于糯米粉)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2 (适用于糯米粉)	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
单宁 ^a (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅使用于添加高粱的产品。			

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 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以荞麦、黄豆、小米、玉米、高粱、绿豆、黑豆、豌豆、糯米、莜麦、藜麦、大麦中的一种或几种为原料，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市翔耀食品有限公司

H N
Q B