



410188S-2022



襄城县蜜谷驿站厂企业标准

Q/XMG 0002S-2022

谷物杂粮制品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

襄城县蜜谷驿站厂 发布

前 言

本标准由襄城县蜜谷驿站厂提出并起草。

本标准主要起草人：孔庚绅。

H N
Q B

谷物杂粮制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、玉米、绿豆、黑麦、红薯干中的一种或多种为原料，经筛选、清理、拣杂、研磨（或粉碎）、过筛或不过筛、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮制品。

根据原料不同可分为：绿豆面、红薯面、黑麦面、玉米糝、全麦粉、黑全麦粉。

2 术语和定义

全麦粉是指以整粒小麦或黑麦为原料，经制粉工艺制成的，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小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 黑麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 红薯干应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 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	具有产品应有的性状	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	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	全麦粉、黑全麦粉	绿豆面、红薯面、黑麦面、玉米糝	
水分,% ≤	13.5	14.0	GB 5009.3
总膳食纤维含量（以干基计），% ≥	9	-	GB 5009.88

烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g ≥	200	-	LS/T 3244(附录 A)
*总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2		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 (仅限全麦粉、黑全麦粉、黑麦面、玉米糝) ≤	1000		GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg (仅限全麦粉、黑全麦粉、黑麦面、玉米糝) ≤	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
苯并[a]芘, μg/kg ≤	5.0		GB 5009.27
注: *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 规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3.6 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。

4 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

本标准适用于以小麦、玉米、绿豆、黑麦、红薯干中的一种或多种为原料，经筛选、清理、拣杂、研磨（或粉碎）、过筛或不过筛、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮制品。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提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县蜜谷驿站厂

H N

Q B