



410196S-2022



河南省嗨咪食品有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2022

杂粮粉

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南省嗨咪食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省嗨咪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩世川。

HN
QB

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加玉米粉、大豆粉、黑豆粉、小麦粉、全麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、菠萝粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、酵母、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的几种，经配料、混合、包装而成的杂粮粉。

根据添加原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.15 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 | 粉状 | 取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、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 规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
|---------------------------------------------|--------|-------------|
| 水分， % | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| *铅（以Pb计）， mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）， mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）， mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬（以Cr计）， mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 总汞（以Hg计）， mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 苯并[a]芘， μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| 单宁 ^a （以干基计）， % | ≤ 0.3 | GB/T 15686 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.256 |
| 赭曲霉毒素 A， μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.96 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | |
| a、仅限添加高粱粉产品的检测。 | | |

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 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。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加玉米粉、大豆粉、黑豆粉、小麦粉、全麦粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、菠萝粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、酵母、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的几种，经配料、混合、包装而成的杂粮粉。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，参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省嗨咪食品有限公司