



410207S-2022



商丘市亿家美食品有限公司企业标准

Q/SYS 0008S-2022

# 谷物杂粮粉

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

商丘市亿家美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市亿家美食品有限公司提出。

本标准由商丘市亿家美食品有限公司和河南省疾病预防控制中心共同起草。

本标准主要起草人：张沛、李博、李中才、高诗平、解亚丽。

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、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、燕麦、大麦、绿豆、青稞（裸大麦）、高粱、红薯干、紫薯干、大米、糯米、黑米、红米、紫米、小米、苡麦、藜麦、黍米（大黄米）、稷米、玉米、糙米、红豆、鹰嘴豆、芸豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑小麦、绿小麦，经清理、混合或不混合、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。

根据添加的原辅料不同将产品分为：单一型谷物杂粮及豆类粉、混合型谷物杂粮及豆类粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 青稞（裸大麦）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 紫薯干、红薯干、稷米、红豆、芸豆、鹰嘴豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 大米、糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黑小麦、绿小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 苡麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	10.0 (适用于苡麦粉)	GB 5009.3
	14.0 (适用于荞麦粉)	
	14.5 (其他产品)	
灰分(以干基计), %	≤ 5.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗细度	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
脂肪酸值 (以湿基计), mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉及以其为主要原料的混合谷物杂粮及豆类粉除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉及以其为主要原料的混合谷物杂粮及豆类粉)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	0.1 (其他产品)	GB 5009.15
	0.2 (适用于大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉及以其为主要原料的混合谷物杂粮及豆类粉)	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于高粱粉及以其为主料的混合谷物杂粮及豆类粉)	GB/T 15686

玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60（仅适用于以玉米为主料制成的产品）	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000（仅适用于以大麦、青稞、玉米为主料制成的产品）	GB 5009.111
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	10（仅适用于糙米粉、大米粉、糯米粉、黑米粉及以其为主料的混合谷物杂粮及豆类粉）	GB 5009.22
		20.0（仅适用于以玉米为主料制成的产品）	
		5.0（其他产品）	
六六六， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、对于制定无机砷指标的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷，否则需再测定无机砷。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

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

## 编制说明

本标准适用于以荞麦、燕麦、大麦、绿豆、青稞（裸大麦）、高粱、红薯干、紫薯干、大米、糯米、黑米、红米、紫米、小米、苡麦、藜麦、黍米（大黄米）、稷米、玉米、糙米、红豆、鹰嘴豆、芸豆、蚕豆、豌豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑小麦、绿小麦，经清理、混合或不混合、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘市亿家美食品有限公司