



413381S-2022



郑县天健面粉厂企业标准

Q/JTM 0001S-2022

石磨谷物杂粮粉（面）

2022-12-19 发布

2022-12-19 实施

郑县天健面粉厂 发布

前 言

本标准由郟县天健面粉厂提出并起草。

本标准起草人：李秀珍。

H N
Q B

石磨谷物杂粮粉（面）

1 范围

本标准规定了石磨谷物杂粮粉（面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以紫小麦、黑小麦、荞麦、黄豆、绿豆、黑豆、玉米、红薯干中的一种或几种，经处理（筛选、去石、磁选等）、进行或不进行水分调节、石磨研磨、筛理、包装加工而成的石磨谷物杂粮粉（面）。

根据原料不同，可分为石磨紫麦面、石磨黑麦面、石磨荞麦粉、石磨黄豆粉、石磨绿豆粉、石磨黑豆面、石磨玉米面、石磨红薯面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 紫小麦、黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 红薯干应清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 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、无结块	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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，% ≤	13.5	GB 5009.3
	14.5（仅适用于石磨玉米面）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
灰分（以干基计），%	≤	1.4	GB 5009.4
		3.0（仅适用于石磨玉米面）	
粗细度，%		全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
		全部通过 CQ10 号筛	
面筋质（以湿基计），%	≥	22.0	GB/T 5506.2
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80	GB/T 5510
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
		20.0（仅适用于石磨玉米面）	
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：1、*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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以紫小麦、黑小麦、荞麦、黄豆、绿豆、黑豆、玉米、红薯干中的一种或几种，经处理（筛选、去石、磁选等）、进行或不进行水分调节、石磨研磨、筛理、包装加工而成的石磨谷物杂粮粉（面）。

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。

H N

郑县天健面粉厂

Q B