



410040S-2022



尉氏县尉粮面业有限公司企业标准

Q/WWW 0002S-2022

混合谷物杂粮粉

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

尉氏县尉粮面业有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县尉粮面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李盼、王扣。

H N
Q B

混合谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了混合谷物杂粮粉的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、青稞粉、藜麦粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、高粱粉、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）为主要原料，添加大米粉、小麦粉、全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、食用小麦麸皮、燕麦片、小麦胚、山药粉、玉米糝、可可粉、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、食用盐、食品加工用酵母、乳粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。

根据添加原辅料不同可分为：混合谷物杂粮类粉、混合谷物果蔬杂粮类粉、自发混合谷物杂粮类粉、自发混合谷物果蔬杂粮类粉。

2 术语和定义

自发混合谷物杂粮粉：以谷物杂粮粉为主要原料，添加或不添加辅料，加入食用膨松剂，用于制作面包、馒头（包子、花卷等）以及糕点等膨松食品。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.6 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 豌豆粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红薯粉、紫薯粉、裸麦粉、青稞粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.13 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.14 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

- 3.1.15 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.22 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.23 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.26 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.27 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.29 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.30 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.31 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 3.1.32 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 3.1.33 焦磷酸钠应符合应符合 GB 1886.339 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 | 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 | 具有产品应有的色泽 | |
| 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 | |

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 |
|-----------------|-------------|-----------|
| 水分,% ≤ | 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分（以干基计），% ≤ | 2.5 | GB 5009.4 |
| 粗细度 | CQ10 号筛全部通过 | GB/T 5507 |

| | | | |
|---|---|-------|-------------|
| 含砂量，% | ≤ | 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物，g/kg | ≤ | 0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计)，mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 总磷酸盐 ^a （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 |
| 展青霉素 ^b ，μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。 3、b 展青霉素指标仅适用于添加苹果粉的产品检测。 | | | |

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、青稞粉、藜麦粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、高粱粉、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）为主要原料，添加大米粉、小麦粉、全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、食用小麦麸皮、燕麦片、小麦胚、山药粉、玉米糝、可可粉、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、食用盐、食品加工用酵母、乳粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

尉氏县尉粮面业有限公司

QB