



410040S-2022



尉氏县尉粮面业有限公司企业标准

Q/WWM 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、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、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、玉米糁、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 莜麦粉应符合 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 玉米糁应符合 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/T 8884 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 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	
色 泽	具有产品应有的色泽	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
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、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、玉米糁、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

