



410996S-2022



孟州市肆月食品有限公司企业标准

Q/MSS 0009S-2022

混合杂粮粉

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

孟州市肆月食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市肆月食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李祥。

H N

Q B

混合杂粮粉

1 范围

本标准规定了混合杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉（小米粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、薏仁粉、粟米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、高粱粉、紫薯粉、青稞粉、红薯粉、土豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉中一种或几种）为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑麦粉、全麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、江米粉、紫米粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、食用盐、白砂糖、谷朊粉、麦芽糊精、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、黑芝麻粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）、白芝麻、黑芝麻、酵母、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的混合杂粮粉。

根据添加原辅料不同可分为：混合杂粮粉、自发混合杂粮粉。

2 术语定义

自发混合杂粮粉：以杂粮粉为主要原料，添加食用膨松剂，不需发酵便可制作馒头（包子、花卷等）以及糕点等膨松食品的方便食料。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.6 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 青稞粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、粟米粉、高粱粉、小米粉、黑米粉、糯米粉、大米粉、江米粉、紫米粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.18 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.19 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.21 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.22 莲藕淀粉应符合 GB 31637 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.23 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.24 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.26 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 3.1.27 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.29 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.31 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	具有产品特有的色泽	
气味、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, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.65	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209

注: 带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以杂粮粉（小米粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、薏仁粉、粟米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、高粱粉、紫薯粉、青稞粉、红薯粉、土豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉中一种或几种）为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑麦粉、全麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、江米粉、紫米粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、食用盐、白砂糖、谷朊粉、麦芽糊精、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、黑芝麻粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）、白芝麻、黑芝麻、酵母、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙中的一种或几种，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。

孟州市肆月食品有限公司