



411414S-2022



唐河县玉召农产品加工厂企业标准

Q/TYNJ 0001S-2022

谷物杂粮粉

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

唐河县玉召农产品加工厂 发布

前 言

本标准由唐河县玉召农产品加工厂提出并起草。

本标准起草人：李玉召。

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。

本标准适用于以绿豆、黑米、小米、黄豆、高粱、黑豆、糯米、黑麦、薏米、红米、玉米、荞麦中的一种或多种为主要原料，添加或不添加小麦，经配料或不配料、混合或不混合、精选、去石、磁选、粉碎、包装而成的非即食谷物杂粮粉。

根据添加原料不同可分为：绿豆粉、黑米粉、小米粉、黄豆粉、高粱粉、黑豆粉、糯米粉、黑小麦粉、薏米粉、红米粉、荞麦粉、复合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄豆、薏米、黑豆、红米、黑麦、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	从混合均匀的样品中取出适量样品，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味、品其滋味，并检查有无外来杂质物
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
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
单宁 ^a (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^b , μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^b , μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅限用于高粱为原料产品的检测。 b、仅适用于玉米为原料产品的检测			

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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

本标准适用于以绿豆、黑米、小米、黄豆、高粱、黑豆、糯米、黑麦、薏米、红米、玉米、荞麦中的一种或多种为主要原料，添加或不添加小麦，经配料或不配料、混合或不混合、精选、去石、磁选、粉碎、包装而成的非即食谷物杂粮粉。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，参照 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》要求，制订了本企业标准，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。

唐河县玉召农产品加工厂

H N
Q B