



411105S-2022



虞城县鑫顺面粉厂企业标准

Q/YXM 0001S-2022

谷物杂粮粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

虞城县鑫顺面粉厂 发布

前 言

本标准由虞城县鑫顺面粉厂提出并起草。

本标准起草人：宋文锦。

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。

本标准适用于以大米、香米、糯米、紫糯米、黑糯米、粳米、籼米、黑米、稷米、糙米、黍米（大黄米）、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、黄小米、小麦、黑小麦、绿小麦、褐小麦、高粱米、荞麦、苦荞、红米、紫米、绿豆、黑豆、黄豆（大豆）、红豆、红小豆（赤小豆）、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白芸豆、红芸豆、黑芸豆、紫芸豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、青稞（裸大麦）、玉米、黑玉米、玉米糝、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、香米、糯米、紫糯米、黑糯米、粳米、籼米应符合 GB/T 1354 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 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 薏米（薏苡仁）、苦荞、红米、紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米、黑小米、黄小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦、黑小麦、绿小麦、褐小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑豆、黄豆（大豆）、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红小豆（赤小豆）应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白芸豆、红芸豆、黑芸豆、紫芸豆、白扁豆、荷兰豆、鹰嘴豆、红薯干、紫薯干应清洁、卫生、无污染、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.19 青稞（裸大麦）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度, %	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg（不适用于以籼米、粳米、大米、糯米、香米、紫糯米、黑糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为原料的产品）	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg（仅适用于以籼米、粳米、大米、糯米、香米、紫糯米、黑糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为原料的产品）	≤ 0.2	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17	
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	以玉米、黑玉米、玉米糝为原料的单一型产品	≤	20.0	GB 5009.22
	以大米、香米、糯米、紫糯米、黑糯米、粳米、籼米为原料的单一型产品	≤	10.0	
	其他	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg 【以玉米、黑玉米、小麦、黑小麦、绿小麦、褐小麦、大麦米（仁）、玉米糝、青稞米（仁）、青稞（裸大麦）为主料的产品】	≤	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 【以玉米、黑玉米、小麦、黑小麦、绿小麦、褐小麦、玉米糝为主料的产品】	≤	60	GB 5009.209	
单宁（以干基计），g/100g（以高粱米为主料的产品）	≤	0.3	GB/T 15686	
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19	
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19	
注：*铅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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、香米、糯米、紫糯米、黑糯米、粳米、籼米、黑米、稷米、糙米、黍米（大黄米）、薏米（薏苡仁）、小米、黑小米、黄小米、小麦、黑小麦、绿小麦、褐小麦、高粱米、荞麦、苦荞、红米、紫米、绿豆、黑豆、黄豆（大豆）、红豆、红小豆（赤小豆）、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白芸豆、红芸豆、黑芸豆、紫芸豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、青稞（裸大麦）、玉米、黑玉米、玉米糝、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本品中谷物杂粮为泛指，包含大豆。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县鑫顺面粉厂

QB