



411185S-2022



安阳市谷稻源食品有限公司企业标准

Q/AGS 0001S-2022

---

# 谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

---

安阳市谷稻源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市谷稻源食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市谷稻源食品有限公司。

本标准主要起草人：李剑英。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、苦荞麦米、麦麸、玉米、小米、高粱米、薏米、绿豆、糙米、藜麦米、黄豆、黑米、黑豆、鹰嘴豆、红小豆、赤小豆、糯米、黑小麦、芸豆、红米、紫糯米、粳米、黍米、稷米、大米、蚕豆、豌豆、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米中的一种或几种为原料，经清理磁选、称重混合或不混合、粉碎碾磨、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）、混合型谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 莜麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、黄豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红米、紫糯米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 青稞米、苦荞麦米、黑小麦、薏米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 麦麸应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.20 豌豆应符合 GB/T 10460 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     | 固态、具有该产品应有的性状     | 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  | ≤ 13.0 (单一型)   | GB 5009.3   |
|   | ≤ 15.0 (混合型)   |             |
| 粗细度, %  | CQ10 号筛全部通过  | GB/T 5507   |
| 灰分(以干基计), g/100g  | ≤ 5.0  | GB 5009.4   |
| 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 (以红米、糙米、黑米、糯米、粳米、大米、紫米、红线米、紫糯米为主要原料的产品除外) | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
|   | 无机砷(以 As 计), mg/kg (以红米、糙米、黑米、糯米、粳米、大米、紫米、红线米、紫糯米为主要原料的产品) |             |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg                                | ≤ 10 (仅适用于以红米、糙米、黑   | GB 5009.22  |

|  |        |                                 |              |
|--|--------|---------------------------------|--------------|
|  |        | 米、糯米、粳米、大米、紫米、<br>红线米、紫糯米原料的产品) |              |
|  |        | 20.0 (仅适用于以玉米为主料制<br>成的产品)      |              |
|  |        | 5.0 (其他产品)                      |              |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$   | $\leq$ | 1000                            | GB 5009.111  |
| 赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$   | $\leq$ | 5.0                             | GB 5009.96   |
| 玉米赤霉烯酮 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$                                | $\leq$ | 60                              | GB 5009.209  |
| 单宁 <sup>b</sup> (以干基计), $\text{g}/100\text{g}$                               | $\leq$ | 0.3                             | GB/T 15686   |
| 六六六, $\text{mg}/\text{kg}$   | $\leq$ | 0.05                            | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$   | $\leq$ | 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;<br>a 仅适用于以玉米、小麦米为主料制成的产品;<br>b 仅适用于以高粱为主料制成的产品。 |        |                                 |              |

#### 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以青稞米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、苦荞麦米、麦麸、玉米、小米、高粱米、薏米、绿豆、糙米、藜麦米、黄豆、黑米、黑豆、鹰嘴豆、红小豆、赤小豆、糯米、黑小麦、芸豆、红米、紫糯米、粳米、黍米、稷米、大米、蚕豆、豌豆、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米中的一种或几种为原料，经清理磁选、称重混合或不混合、粉碎碾磨、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉（谷物碾磨加工品）。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，制定本企业标准，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。

安阳市谷稻源食品有限公司

H N

Q B