



411591S-2022



河南华裕黑色作物科技开发有限公司企业标准

Q/HHH 0004S-2022

五谷杂粮粉

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南华裕黑色作物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南华裕黑色作物科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南华裕黑色作物科技发展有限公司。

本标准主要起草人：姚宗余、水生敖。

HN

QB

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藜麦、黑小麦、青稞、黑青稞、糯米、紫米、黄米、小米、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏米仁、绿豆、大豆、黑大豆、黑小豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、蓝小麦中的一种或多种为原料，经调配或不调配、混合或不混合、清理（筛选、去石、清洗）、研磨制粉、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。

根据原料和加工方式不同，将产品分为：单一型五谷杂粮粉、复合型五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑小麦、蓝小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 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 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑荞麦、苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 薏米仁、黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糯米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑大豆、黑小豆、黑芸豆应符合 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	粉末状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、无酸味、无霉味、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
	单一型五谷杂粮粉	复合型五谷杂粮粉	
水分, %	≤ 13.5 (仅适用于以黑小麦、 蓝小麦为原料的产品) 14.0 (其他)	14.0	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤ 0.6 (仅适用于以糯米为原 料的产品) 2.0 (其他)	3.2	GB 5009.4
粗细度 (100%通过的筛号)	CQ6	CQ20	GB/T 5507
脂肪酸值 (以湿基计) (KOH), mg/100g	≤ 80 (仅适用于以黑小麦、蓝 小麦为原料的产品) 110 (其他)	110	GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 (仅适用于以糯米、紫米为原料的产品) 5.0 (其它)		GB 5009.22
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以糯米、紫米为原料的产品) 0.1 (其它)		GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅适用于以黑小麦、青稞、黑青稞、蓝小麦 为原料的产品)	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 (仅适用于以黑小麦、蓝小麦为原料的产品)	GB 5009.209
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 (以糯米、紫米为原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以糯米、紫米为原料的产品)	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 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、粗细度、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HHN

QB

编制说明

本标准适用于以藜麦、黑小麦、青稞、黑青稞、糯米、紫米、黄米、小米、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏米仁、绿豆、大豆、黑大豆、黑小豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、蓝小麦中的一种或多种为原料，经调配或不调配、混合或不混合、清理（筛选、去石、清洗）、研磨制粉、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。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。

河南华裕黑色作物科技开发有限公司

HHN

QB