



411893S-2022



商丘市梁园区润松食品厂企业标准

Q/SLRS 0001S-2022

苦荞藜麦杂粮粉

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

商丘市梁园区润松食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市梁园区润松食品厂提出并起草。

本标准起草人：宋辰康。

H N

Q B

苦荞藜麦杂粮粉

1 范围

本标准规定了苦荞藜麦杂粮粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、藜麦为主要原料，添加青稞、黑青稞、小麦、黑小麦、糙米、糯米、绿豆、黑米、小米、红小豆、豌豆、黄豆、薏米、黑豆、黑芸豆、红米、紫米、黄米、怀山药中的几种，经配料、混合、精选、去石、磁选、粉碎、包装而成的非即食苦荞藜麦杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦、黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糙米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糯米应符合 GB/T 1354 和 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 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 黄豆、薏米、黑豆、黑芸豆、红米、紫米、黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 怀山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 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
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
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
注: *该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 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

本标准适用于以荞麦、藜麦为主要原料，添加青稞、黑青稞、小麦、黑小麦、糙米、糯米、绿豆、黑米、小米、红小豆、豌豆、黄豆、薏米、黑豆、黑芸豆、红米、紫米、黄米、怀山药中的几种，经配料、混合、精选、去石、磁选、粉碎、包装而成的非即食苦荞藜麦杂粮粉。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。

商丘市梁园区润松食品厂

H N

Q B