



411909S-2022



河南蓼源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0007S-2022

谷物杂粮粉

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南蓼源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蓼源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦贤友。

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。

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、燕麦片、汤圆粉(糯米粉)、苡麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉(大黄米粉)、稷米粉(糜子面)]、藜麦粉、苡麦粉中的一种或几种为主要原料,经分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

根据所用原辅料不同,产品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 玉米粉、玉米糝、燕麦片、汤圆粉(糯米粉)、苡麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉(大黄米粉)、稷米粉(糜子面)、藜麦粉、苡麦粉应符合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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味,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	≤ 13.0	GB 5009.3
粗细度, %	CQ10号筛全通过(玉米糝除外)	GB/T 5507
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5[除汤圆粉(糯米粉)、大米粉之外的产品]	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2[汤圆粉(糯米粉)、大米粉为主料产品]	

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0[玉米粉、玉米糝为主料产品]	GB 5009.22
		10.0[汤圆粉(糯米粉)、大米粉为主料产品]	
		5.0(其它产品)	
单宁(以干基计), %	≤	0.3[高粱粉为主料产品]	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0[以大麦粉、青稞粉、玉米糝、玉米粉为主料的产品]	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[以大麦粉、青稞粉、玉米糝、玉米粉为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[以玉米糝、玉米粉为主料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则需测定无机砷。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 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、水分、粗细度(玉米糝除外)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、燕麦片、汤圆粉(糯米粉)、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉(大黄米粉)、稷米粉(糜子面)]、藜麦粉、莜麦粉中的一种或几种为主要原料，经分选、混合或不混合、包装加工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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蓼源食品有限公司

H N

Q B