



4 12052 S-2022



河南尚尚食品有限公司企业标准

Q/HNSS 0006S-2022

谷物杂粮粉、糝、片

2022-07-27 发布

2022-07-27 实施

河南尚尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛晶晶。

H N

Q B

谷物杂粮粉、糝、片

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉、糝、片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、燕麦、糯米粉、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、红豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米中的一种或几种为原料，经筛选、粉碎、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉、糝、片。

产品根据添加原料不同可分为：玉米糝、玉米粉、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、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉；混合型谷物杂粮粉、糝、片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆、红豆、豌豆、芸豆、蚕豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米、燕麦、糯米粉、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、黍米（大黄米）、稷米应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在自然光下，目测法观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
性状	粉状、糝状、片状	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 10.0 (苡麦粉) 14.0 (除苡麦粉之外)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
单宁(以干基计), % (适用于以高粱为原料的产品)	≤	0.3	GB/T 15686
粗细度(留存在CQ20号筛), %	≤	10	GB/T 5507
灰分, g/100g	≤	2.5	GB 5009.4
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
*铅的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 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。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、燕麦、糯米粉、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、红豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米中的一种或几种为原料，经筛选、粉碎、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉、糝、片。

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，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。

H N

河南尚尚食品有限公司

Q B