



412778S-2022



南阳张家五谷庄园商贸有限公司企业标准

Q/NZWS 0002S-2022

五谷杂粮粉

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

南阳张家五谷庄园商贸有限公司 发布

前 言

本标准由南阳张家五谷庄园商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：张波。

H N

Q B

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。

本标准适用于以高粱、藜麦、黑小麦、青稞、糯米、紫米、大米、小米、荞麦、薏米仁、红薯干、绿豆、大豆、黑小豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、莜麦、燕麦中的一种或多种为原料，经清理、研磨制粉、混合或不混合、包装而成的五谷杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一型杂粮粉、复合型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 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 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米、紫米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 薏米仁、红薯干、黑小豆、黑芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 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 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	从混合均匀的样品中取出 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物, 置一洁净白瓷盘中, 嗅其气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	10 (莜麦粉)	GB 5009.3
	13.0 (其他)	
灰分 (以干基计), % ≤	0.6 (仅适用于以糯米为原料的产品)	GB 5009.4
	3.0 (其它产品)	GB 5009.4
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 (以糯米、紫米、大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、大米为原料的产品)	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
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
单宁 ^a (以干基计), % ≤	0.3 (仅适用于高粱为原料的产品)	GB/T 15686
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤	60 (仅适用于以黑小麦为原料的产品)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤	1000 (仅适用于以黑小麦、青稞为原料的产品)	GB 5009.111
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、灰分、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

本标准适用于以高粱、藜麦、黑小麦、青稞、糯米、紫米、大米、小米、荞麦、薏米仁、红薯干、绿豆、大豆、黑小豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、莜麦、燕麦中的一种或多种为原料，经清理、研磨制粉、混合或不混合、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，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。

南阳张家五谷庄园商贸有限公司

H N

Q B