

Q/PXY 0001S-2023



濮阳市城乡一体化示范区绿城路鑫源食品加工处企业标准

Q/PXY 0001S-2023

谷物杂粮面（粉）

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

濮阳市城乡一体化示范区绿城路鑫源食品加工处 发布

前 言

本标准由濮阳市城乡一体化示范区绿城路鑫源食品加工处提出并起草。

本标准起草单位：濮阳市城乡一体化示范区绿城路鑫源食品加工处。

本标准起草人：张石山、范会军。

H N
Q B

谷物杂粮面（粉）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮面（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦、燕麦、荞麦、大麦、高粱、黑米、绿豆、黄豆、豌豆、豇豆、红薯干、玉米、薏苡仁、小米、红豆、黑豆、苦荞、紫芸豆、糯米、黄米、糙米中的一种或多种为原料，添加或不添加小麦，经去杂、去皮、研磨粉碎、筛理、调配混合或不调配混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮面（粉）。

根据原料不同分为不同类别：单一型杂粮面（粉）、单一型谷物面（粉）、混合型谷物杂粮面（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑麦、燕麦、大麦、豇豆、薏苡仁、红豆、苦荞、紫芸豆、黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 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 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红薯干应符合 NY/T 708 和 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色盘（瓷盘 或同类容器）中，在自然光下观察色 泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有相应品种应有的气味、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	≤ 10.0	GB 5009.3
粗细度(通过 CQ10 号筛, 留存在筛上量), %	≤ 6	GB/T 5507
灰分(以干基计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除糙米、黑米、糯米为主要原料以外的其他产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.35 (适用于以糙米为主要原料的产品)	GB 5009.11
	≤ 0.2 (适用于以黑米、糯米为主要原料的产品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (除糙米、黑米、糯米为主要原料以外的其他产品)	GB 5009.15
	≤ 0.2 (适用于以糙米、黑米、糯米为主要原料的产品)	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (适用于以玉米为主要原料的产品)	GB 5009.22
	≤ 10 (适用于以糙米为主要原料的产品)	
	≤ 5.0 (除糙米、玉米为主要原料以外的其他产品)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (适用于以玉米、大麦、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 (适用于以玉米、大麦、小麦为原料的产品)	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
单宁(以干基计), %	≤ 0.3 (适用于以高粱为主要原料的产品)	GB/T 15686

苯并（a）芘， μg/kg	≤	2.0 (适用于以糙米、黑米、糯米、玉米、小麦为原料的产品)	GB 5009.27
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

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

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以黑麦、燕麦、荞麦、大麦、高粱、黑米、绿豆、黄豆、豌豆、豇豆、红薯干、玉米、薏苡仁、小米、红豆、黑豆、苦荞、紫芸豆、糯米、黄米、糙米中的一种或多种为原料，添加或不添加小麦，经去杂、去皮、研磨粉碎、筛理、调配混合或不调配混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮面（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。

濮阳市城乡一体化示范区绿城路鑫源食品加工处