



414061S-2023



商丘市宛珠杂粮面粉有限公司企业标准

Q/SWZ 0001S-2023

谷物杂粮粉及制品

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

商丘市宛珠杂粮面粉有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宛珠杂粮面粉有限公司提出。

本标准由商丘市宛珠杂粮面粉有限公司起草。

本标准主要起草人：奚婉珠。

H N
Q B

谷物杂粮粉及制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米、大黄米、小米、黑小米、藜麦、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁（薏米）、红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、黍子米、红薯丁、紫薯丁、红薯干、紫薯干、黄豆、黑豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、魔芋、荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子中的一种或几种，经制粉、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉及制品。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉、谷物杂粮粉制品。

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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 红米、大米、糯米、紫米、江米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 大黄米、黍子米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦、蓝小麦、绿小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 红薯丁、紫薯丁、魔芋、红薯干、紫薯干、薏仁（薏米）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 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	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	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 14.0（除苡麦粉外的其它产品） 10.0（适用于苡麦粉）	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5（以黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米为主要原料的产品除外）	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2（仅适用于以黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米为主要原料的产品）	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02（仅适用于黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米、玉米、黑玉米为主要原料的产品）	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1（以黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米为主要原料的产品除外） 0.2（仅适用于黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米为主要原料的产品）	GB 5009.15
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0（单一玉米粉、黑玉米粉除外） 20（仅适用于单一玉米粉、黑玉米粉）	GB 5009.22

^a 单宁（以干基计），%	≤	0.3	GB/T 15686
苯并【a】芘 ^b ，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、检测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，需再测定无机砷。 a 仅使用于添加高粱的产品。 b 仅适用于以黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米、青稞、黑青稞、玉米、黑玉米为主料的产品检验。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

谷物杂粮粉及制品是以高粱、绿豆、豌豆、黑米、红米、大米、糯米、江米、紫米、大黄米、小米、黑小米、藜麦、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁（薏米）、红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑马豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、黍子米、红薯丁、紫薯丁、红薯干、紫薯干、黄豆、黑豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、魔芋、荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子中的一种或几种，经制粉、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉及制品。

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。

商丘市宛珠杂粮面粉有限公司