



410220S-2023



河南省牛先生食品生产有限责任公司企业标准

Q/HNXS 0003S-2023

复配杂粮粉

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南省牛先生食品生产有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省牛先生食品生产有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：牛心雨。

H N

Q B

复配杂粮粉

1 范围

本标准规定了复配杂粮粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、黑麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、糯米粉、小麦胚芽粉、大麦粉、大米粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、苹果粉、山楂粉、梨粉、芹菜粉、莲菜粉、菠萝粉中的一种或几种）、山药粉、铁棍山药粉、芝麻粉、核桃粉、花生粉、大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、食用盐、白砂糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦麸皮中的一种或几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酶制剂[α-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的一种或几种，添加食用酵母，经配料、混合、包装而成的非即食复配杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏米粉、大麦粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、豌豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 芝麻粉、核桃粉、花生粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 山药粉、铁棍山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

- 2.1.12 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 大麦苗粉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,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、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,%	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
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仅限于添加山楂粉和苹果粉产品的检测。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、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、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

本标准适用于以荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、黑麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、黑米粉、糯米粉、小麦胚芽粉、大麦粉、大米粉、谷朊粉、果疏粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、苹果粉、山楂粉、梨粉、芹菜粉、莲菜粉、菠萝粉中的一种或几种）、山药粉、铁棍山药粉、芝麻粉、核桃粉、花生粉、大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、食用盐、白砂糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦麸皮中的一种或几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酶制剂[α-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的一种或几种，添加食用酵母，经配料、混合、包装而成的非即食复配杂粮粉。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》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。

河南省牛先生食品生产有限责任公司