



410434S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0007S-2023

专用杂粮粉

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起替代Q/XLR 0007S-2021(备案号:410950S-2021)。

H N
Q B

专用杂粮粉

1 范围

本标准规定了专用杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉【荞麦粉（甜荞粉、苦荞粉中的一种或两种）、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、小米粉中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、玉米粉、食用小麦麸（粉）、小麦胚芽（粉）、全麦粉、黑全麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、食品添加剂{双乙酰酒石酸单双甘油酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、月饼、饼干、糕点的专用杂粮粉。

根据产品用途可分为：发酵面制品专用杂粮粉、面条专用杂粮粉、水饺专用杂粮粉、月饼专用杂粮粉、饼干专用杂粮粉、糕点专用杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱粉应符合DB37/T 1401和GB 2715的规定。

2.1.2 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。

2.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.4 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。

2.1.5 大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。

2.1.6 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。

2.1.7 小麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715 的规定。

2.1.8 食用小麦麸（粉）应符合NY/T 3218的规定。

2.1.9 全麦粉、黑全麦粉应符合LS/T 3244和GB 2715的规定。

2.1.10 藜麦粉、小米粉、青稞粉应符合 GB 2715的规定。

2.1.11 薏仁粉应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。

2.1.12 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。

2.1.15 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。

2.1.16 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。

2.1.17 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。

2.1.18 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2. 1. 19木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2. 1. 20葡萄糖氧化酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 21麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 22谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 23焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886. 328的规定。
- 2. 1. 24磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
- 2. 1. 25磷酸二氢钙应符合GB 1886. 333的规定。
- 2. 1. 26双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2. 1. 27谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。
- 2. 1. 28小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210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	粉状或含有少量颗粒	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14. 0	GB 5009. 3
含砂量, g/100g ≤	0. 02	GB/T 5508
*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
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2. 0	GB 5009. 27
铬(以Cr计), mg/kg ≤	1. 0	GB 5009. 123
六六六, mg/kg ≤	0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, mg/kg ≤	0. 05	GB/T 5009. 19
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， μ g/kg ≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg ≤	1000	GB 5009.111
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a指标仅适用于添加了磷酸盐的产品。		

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定； 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以杂粮粉【荞麦粉（甜荞粉、苦荞粉中的一种或两种）、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、小米粉中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、玉米粉、食用小麦麸（粉）、小麦胚芽（粉）、全麦粉、黑全麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、食品添加剂{双乙酰酒石酸单双甘油酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、月饼、饼干、糕点的专用杂粮粉。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品在本标准GB 2760中的类别为06.04.01杂粮粉。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司