



410466S-2023



河南帝鑫食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2023

谷物杂粮粉及其制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南帝鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南帝鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱宏伟。

H N
Q B

谷物杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、红豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、蚕豆、黑米、大黄米（黍米）、红米、紫米、糙米、大米、糯米、小米、黑小米、高粱米、藜麦米、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁、裸大麦、莜麦、黑麦、绿麦、燕麦、玉米、黑玉米、玉米糝、红薯丁（干）、紫薯丁（干）、稷米、大麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为辅料，经清理、研磨制粉、筛理，添加或不添加南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、杏仁粉、花生蛋白粉中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉、单一谷物杂粮制品、混合谷物杂粮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红豆应符合 GB 1352 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 红小豆应符合 GB/T 10461 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 黑芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大黄米（黍米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 青稞、黑青稞、裸大麦、大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.21 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 黑麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红薯丁（干）、紫薯丁（干）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 杏仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 花生蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.29 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.30 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.31 粳米应符合 GB/T 13358 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，% ≤	10.0（适用于苡麦粉）	GB 5009.3
	13.0（适用于藜麦粉）	
	14.0（适用于除苡麦粉、藜麦粉之外的其他产品）	
灰分（以干基计），g/100g ≤	2.5	GB 5009.4
粗细度，%	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，% ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2（适用于红米粉、紫米粉、糙米粉、大米	GB 5009.11

		粉、糯米粉)	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（除红米粉、紫米粉、糙米粉、大米粉、糯米粉以外的产品）	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2 ^a （适用于红米粉、紫米粉、糙米粉、大米粉、糯米粉）	GB 5009.15
		0.1（除 a 以外的产品）	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0(适用于红米粉、紫米粉、糙米粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、黑玉米粉)	GB 5009.27
单宁（以干基计），%	≤	0.3(适用于高粱粉)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000	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(适用于玉米粉、黑玉米粉)	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	20b（适用于玉米粉、黑玉米粉）	GB 5009.22
		10 ^b （适用于红米粉、紫米粉、糙米粉、大米粉、糯米粉）	
		5（除 b 以外的产品）	
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 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、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

本标准适用于以绿豆、红豆、红小豆、黑芸豆、豌豆、蚕豆、黑米、大黄米（黍米）、红米、紫米、糙米、大米、糯米、小米、黑小米、高粱米、藜麦米、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁、裸大麦、莜麦、黑麦、绿麦、燕麦、玉米、黑玉米、玉米糝、红薯丁（干）、紫薯丁（干）、稷米、大麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为辅料，经清理、研磨制粉、筛理，添加或不添加南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、杏仁粉、花生蛋白粉中的一种或几种，经混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。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，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。

河南帝鑫食品有限公司