



410836S-2023



河南最来实业发展有限公司企业标准

Q/HZL 0002S-2023

烘焙杂粮粉

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南最来实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南最来实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晓娥。

H N
Q B

烘焙杂粮粉

1 范围

本标准规定了烘焙杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加或不添加糯米粉、小麦粉、全麦粉、谷朊粉、花生、黑芝麻、红枣、核桃、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、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、菠萝粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（非熟制）、晾凉、包装而成的非熟制非即食烘焙杂粮粉。

根据添加原料不同分为：单一烘焙杂粮粉、混合烘焙杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 花生、黑芝麻、核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 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，% ≤	13.0	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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
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 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

应符合 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

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加或不添加糯米粉、小麦粉、全麦粉、谷朊粉、花生、黑芝麻、红枣、核桃、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、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、菠萝粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（非熟制）、晾凉、包装而成的非熟制非即食烘焙杂粮粉。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

河南最来实业发展有限公司