



410886S-2023



伊川县浩鑫面制品门市部企业标准

Q/YHX 0001S-2023

五谷杂粮粉

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

伊川县浩鑫面制品门市部 发布

前 言

本标准由伊川县浩鑫面制品门市部提出并起草。

本标准起草人：杜红利、卢丹。

H N
Q B

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小米、黑大豆、黑小豆、荞麦、苡麦、黑香米、绿豆中的一种或多种为原料，添加或不添加小麦，经调配或不调配、混合或不混合、清理（筛选、去石、清洗）、研磨制粉、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。

根据原辅料不同，可分为：单一型五谷杂粮粉、混合型五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑大豆、黑小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 苡麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 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
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于洁净白瓷盘 中，在自然光下观察其性状、 色泽、杂质，嗅其气味
性状	粉末状	
气味	具有产品应有的气味、无哈喇味、无霉变、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
	单一型五谷杂粮粉	混合型五谷杂粮粉	
水分, g/100g	10.0 (仅适用于以苡麦为原料的产品)	14.0	GB 5009.3

		14.0（其它）		
灰分（以干基计），g/100g	≤	2.0		GB 5009.4
脂肪酸值（以干基计）（KOH），mg/100g	≤	90（仅适用于以苡麦为原料的产品）	110	GB/T 5510
		110（其它）		
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
六六六，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（黑香米除外）		GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（适用于黑香米）		GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0		GB 5009.27
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
注：*该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; 新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以高粱、小米、黑大豆、黑小豆、荞麦、莜麦、黑香米、绿豆中的一种或多种为原料，添加或不添加小麦，经调配或不调配、混合或不混合、清理（筛选、去石、清洗）、研磨制粉、筛理、包装而成的五谷杂粮粉。

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，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。

伊川县浩鑫面制品门市部

H N

Q B