



410977S-2023



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0003S-2023

杂粮粉

2023-04-21 发布

2023-04-21 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：赵庆华、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0003S-2020，备案号：416379S-2020。

H N
Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、若麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉中的一种或几种为原料，添加或不添加黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、黄豆粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合、包装制成的非即食杂粮粉。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.2 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.4 红薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.6 山药、马铃薯、胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 芹菜菠菜、香菇、甘蓝、西蓝花应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.8 西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.9 西蓝花应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黑豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 黑麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.30 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.37 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.38 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
----	----	------

水分含量, %	≤	13.5 (除莠麦粉之外的单一型杂粮粉)	GB 5009.3
		10 (莠麦粉)	
		14.5 (其他)	
灰分 (以干物质计), g/100g	≤	2.5 (莠麦粉)	GB 5009.4
		3.0 (其他)	
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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅限以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莠麦粉、青稞粉为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅限以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、莠麦粉、青稞粉为主要原料的产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于单一型高粱粉)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、灰分、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

杂粮粉是以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉中的一种或几种为原料，添加或不添加黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、黄豆粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合、包装制成的非即食杂粮粉。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。

本标准中食品添加剂仅限在杂粮粉（GB 2760 中食品分类号为 06.04.01）中使用，不涉及 GB 2760 其它类别，以及表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中粮面业（濮阳）有限公司