



411510S-2023



河南谷鲜生食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2023

# 谷物杂粮粉及其制品

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

河南谷鲜生食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南谷鲜生食品有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南谷鲜生食品有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、孙粮、郭媛媛、董金龙、王建。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、苡麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、薏仁（米）、小米、小黄米、大黄米、玉米、米类【黑米、大米、红米、紫米、糯米、糙米（玄米）】、高粱（米）、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、绿豆、黄豆、红小豆、蚕豆、小豆、扁豆、豇豆、小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理；添加或不添加红豆粉、黑豆粉、青豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豌豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、小豆粉、扁豆粉、豇豆粉、红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、莲子粉、山楂粉、百合粉、桑叶粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、海带粉、小麦胚粉、全麦粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、抹茶粉、绿茶粉、菊粉、桑叶提取物中的一种或几种，经混合或不混合，包装而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

## 2 分类

根据原料和工艺不同，可分为：

### 2.1 单一型谷物杂粮粉

以一种谷物杂粮为主要原料，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理，包装而成的非即食单一型谷物杂粮粉。

### 2.2 混合型谷物杂粮粉

以两种或两种以上谷物杂粮为主要原料，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理、混合，包装而成的非即食混合型谷物杂粮粉。

### 2.3 单一型谷物杂粮粉制品

以一种谷物杂粮为主要原料，添加其他辅料，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理、混合，包装而成的非即食单一型谷物杂粮粉制品。

### 2.4 混合型谷物杂粮粉制品

以两种或两种以上谷物杂粮为主要原料，添加其他辅料，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理、混合，包装而成的非即食混合型谷物杂粮粉制品。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 燕麦（米）应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 藜麦（米）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.4 莠麦（仁）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 紫麦（仁）、黑小麦（仁）应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 大麦（仁）、青稞（米）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 薏仁（米）应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 小黄米、大黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.13 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 紫米、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 糙米（玄米）应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.16 高粱（米）应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.17 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.18 小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。
- 3.1.19 燕麦麸应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.20 大米胚（芽）应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.21 红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、蚕豆、小豆、扁豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.22 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.23 黄豆应符合 GB1352 的规定。
- 3.1.24 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.26 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.28 红豆粉、黑豆粉、青豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豌豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、小豆粉、扁豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.29 红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、山楂粉、百合粉、桑叶粉、紫薯粉、山药粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.31 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.32 茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、蛹虫草粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.33 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

- 3.1.34 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.35 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.36 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.37 小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.38 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.39 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.40 抹茶粉、绿茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.41 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.42 桑叶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

### 3.2 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
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽、杂质，嗅其气味
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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，%	≤ 14.0【仅适用于荞麦（米）粉】	GB 5009.3
	≤ 14.5【仅适用于除荞麦（米）粉以外的产品】	
粗细度，%	≤ 留存 CQ9号筛留存不超过10%	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基，KOH 计），mg/100g	≤ 80（仅限于以玉米为主要原料的产品检验）	GB/T 5510
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2【仅限以米类、大米胚（芽）】为主要原料的产品检验	GB 5009.11
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5【除以米类、大米胚（芽）】为主要原料之外的产品检验	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2【仅限以米类、大米胚（芽）】为主要原料的产品检验	GB 5009.15

		0.1【除以米类、大米胚（芽）】为主要原料之外的产品检验)	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02【仅限以玉米、米类、大米胚（芽）】为主要原料的产品检验)	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0【仅限以玉米、米类、大米胚（芽）】为主要原料的产品检验)	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅限以玉米、青稞、大麦（仁）为主要原料的产品检验】	GB 5009.111
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20（仅限以玉米为主要原料的产品检验）	GB 5009.22
		10【仅限以米类、大米胚（芽）为主要原料的产品检验】	
		5.0【除以玉米、米类、大米胚（芽）为主要原料之外的产品检验】	
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅限以玉米为主要原料的产品检验）	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
展青霉素，μg/kg	≤	20.0（仅限添加山楂粉的产品检验）	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以荞麦（米）、苦荞麦（米）、甜荞麦（米）、燕麦（米）、藜麦（米）、苡麦（仁）、紫麦（仁）、黑小麦（仁）、大麦（仁）、青稞（米）、薏仁（米）、小米、小黄米、大黄米、玉米、米类【黑米、大米、红米、紫米、糯米、糙米（玄米）】、高粱（米）、小麦胚、小麦麸、燕麦麸、大米胚（芽）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红豆、黑豆、青豆、鹰嘴豆、芸豆、豌豆、赤小豆、绿豆、黄豆、红小豆、蚕豆、小豆、扁豆、豇豆、小麦粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种，经清理、灭酶或不灭酶、粉碎或研磨、筛理；添加或不添加红豆粉、黑豆粉、青豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豌豆粉、赤小豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、小豆粉、扁豆粉、豇豆粉、红甜菜粉、菠菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉、莲子粉、山楂粉、百合粉、桑叶粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、葛根粉、茯苓粉、猴头菇粉、香菇粉、银耳粉、蛹虫草粉、海带粉、小麦胚粉、全麦粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、燕麦麸粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、抹茶粉、绿茶粉、菊粉、桑叶提取物中的一种或几种，经混合或不混合，包装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》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提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷鲜生食品有限公司

QB