



411785S-2023

郑州市惠济区六禾面粉加工坊企业标准

Q/ZLH 0001S-2023

谷物杂粮粉

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

郑州市惠济区六禾面粉加工坊 发布

前 言

本标准由郑州市惠济区六禾面粉加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：王伟。

H N

Q B

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、高粱、苦荞、玉米、绿豆、红豆、豌豆、芸豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）、紫薯、红薯、黄豆、青豆、黑豆、大米、糯米中的一种或几种为原料，经清理、研磨、混合或不混合、筛理、包装而成的谷物杂粮粉。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、红米、紫米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 黑米、玉米应符合GB 2715的规定。

2.1.3 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.4 黍米（大黄米）应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.5 稷米应符合GB/T 13358和GB 2715的规定。

2.1.6 大麦仁、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、高粱、苦荞应符合GB 2715的规定。

2.1.7 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.8 红豆、豌豆、芸豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆应符合GB 2715的规定。

2.1.9 薏仁米（薏苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 紫薯、红薯应符合LS/T 3104和GB 2715的规定。

2.1.11 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.12 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0 (荞麦粉)	GB 5009. 3
	≤ 10.0 (莜麦粉)	
	≤ 14.5 (其他)	
灰分 (以干基计), %	≤ 2.5	GB 5009. 4
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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 (不适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	GB 5009.11
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品)	GB 5009.22
	≤ 10.0 (仅适用于以大米、糯米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	
	≤ 5.0 (其它产品)	
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于以高粱为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 【仅适用于以玉米、大麦仁、青稞为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 【仅适用于以玉米为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
注 1: a 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;		
注 2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、高粱、苦荞、玉米、绿豆、红豆、豌豆、芸豆、蚕豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）、紫薯、红薯、黄豆、青豆、黑豆、大米、糯米中的一种或几种为原料，经清理、研磨、混合或不混合、筛理、包装而成的谷物杂粮粉。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 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

郑州市惠济区六禾面粉加工坊

H N

Q B