



412076S-2023



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0017S-2023

谷物豆粉及调配谷物豆粉

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

H N
Q B

谷物豆粉及调配谷物豆粉

1 范围

本标准规定了谷物豆粉及调配谷物豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物（小米、大黄米、大米、糯米、糙米、玉米、荞麦、高粱米、黑香米、青稞、莜麦、燕麦米、小麦、藜麦米、薏仁米中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、白芸豆、鹰嘴豆、绿豆、红小豆、豌豆中的一种或几种）为主要原料，经清理、磨粉，添加或不添加谷朊粉、大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、小麦麸皮粉、魔芋粉、菊粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、玉米须粉、大麦苗粉、桑叶粉、荷叶粉、茯苓粉、葛根粉、黄精粉、沙棘粉、亚麻籽粉、杏仁粉、黑芝麻粉、核桃粉、海带粉、果蔬粉（红枣粉、枸杞粉、椰子粉、苹果粉、火龙果粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、南瓜粉、苦瓜粉、西蓝花粉、甜菜根粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、百合粉的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、猴头菇粉、茶树菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、黑木耳粉、银耳粉的一种或几种）中的一种或几种，经混匀、称量、包装加工而成的谷物豆粉及调配谷物豆粉。

根据产品原料的不同，分为谷物豆粉和调配谷物豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑香米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 薏仁米应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.15 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 白芸豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB /T 21924 的规定。
- 2.1.21 大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB /T 22494 的规定。
- 2.1.23 抗性糊精应符合卫生部 2012 年 第 16 号公告的规定。
- 2.1.24 小麦麸皮粉应符合 NY /T 3218 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY /T 494 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.27 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（卫计委 2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.28 玉米须粉、大麦苗粉、桑叶粉、荷叶粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 茯苓粉、葛根粉、黄精粉、沙棘粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30 亚麻籽粉、杏仁粉、黑芝麻粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.33 食用菌粉应符合 GB 7096 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	取样品适量，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 8.0	GB 5009.4
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 (不适用于含大米类的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2 (仅限含大米类的产品)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅限含有小麦粉、玉米粉、青稞粉的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅限含有小麦粉、玉米粉的产品)	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
单宁(以干基计), %	≤	0.3 (仅限含有高粱粉的产品)	GB/T 15686
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以谷物（小米、大黄米、大米、糯米、糙米、玉米、荞麦、高粱米、黑香米、青稞、莜麦、燕麦米、小麦、藜麦米、薏仁米中的一种或几种）、豆类（黄豆、黑豆、白芸豆、鹰嘴豆、绿豆、红小豆、豌豆中的一种或几种）为主要原料，经清理、磨粉，添加或不添加谷朊粉、大豆分离蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、抗性糊精、小麦麸皮粉、魔芋粉、菊粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、玉米须粉、大麦苗粉、桑叶粉、荷叶粉、茯苓粉、葛根粉、黄精粉、沙棘粉、亚麻籽粉、杏仁粉、黑芝麻粉、核桃粉、海带粉、果蔬粉（红枣粉、枸杞粉、椰子粉、苹果粉、火龙果粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、胡萝卜粉、南瓜粉、苦瓜粉、西蓝花粉、甜菜根粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、百合粉的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、猴头菇粉、茶树菇粉、金针菇粉、杏鲍菇粉、黑木耳粉、银耳粉的一种或几种）中的一种或几种，经混匀、称量、包装加工而成的谷物豆粉及调配谷物豆粉。

标准根据《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。

周口市翔耀食品有限公司