



412620S-2023



濮阳麦磨香食品有限公司企业标准

Q/PMS 0003S-2023

谷物杂粮粉（面）

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

濮阳麦磨香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳麦磨香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛展飞。

H N

Q B

谷物杂粮粉（面）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（面）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、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、藜麦、青稞、血糯米、糙米、糯米、玉米中的一种或几种为主要原料，经预处理（筛选、去石）、研磨制粉、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉（面）。

根据原辅料不同，单一谷物杂粮粉（面）、混合谷物杂粮粉（面）。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 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 薏米、青稞、红豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、墨江紫米、藜麦、血糯米应清洁、卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黑小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红芸豆、白芸豆、花芸豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 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 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 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
性 状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外
色 泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
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	≤ 14.5	GB 5009.3
*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
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (除玉米为主料的产品除外)	GB 5009.22
	≤ 20.0 (仅适用于玉米为主料的产品)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^c , μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^d , μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
<p>注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 以紫米、血糯米、糯米、红米、墨江紫米、糙米、黑米为主要原料的产品除外。</p> <p>b 仅限于以紫米、血糯米、糯米、红米、墨江紫米、糙米、黑米为主要原料的产品。</p> <p>c 仅适用于以大麦、黑小麦仁、玉米、燕麦片、荞麦、青稞为主要原料的产品</p> <p>d 仅适用于以玉米、黑小麦仁为主要原料的产品。</p>		

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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、墨江紫米、藜麦、青稞、血糯米、糙米、糯米、玉米中的一种或几种为主要原料，经预处理（筛选、去石）、研磨制粉、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉（面）。

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。

濮阳麦磨香食品有限公司

H N

Q B