



412772S-2024



南阳三根汤食品有限公司企业标准

Q/SGT 0001S-2024

苦荞青稞杂粮复配小麦粉

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

南阳三根汤食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳三根汤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜中献。

H N
Q B

苦荞青稞杂粮复配小麦粉

1 范围

本标准规定了苦荞青稞杂粮面粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加苦荞粉、青稞粉，添加谷朥粉、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、葛根粉、苦瓜粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而制成的非即食苦荞青稞杂粮复配小麦粉。

本品按照添加辅料不同，分为苦荞青稞杂粮复配小麦粉和苦荞青稞葛根杂粮复配小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 苦荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.3 青稞粉应符合 DBS63/ 0005 的规定。
- 2.1.4 谷朥粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.9 苦瓜粉应符合 NY/T 1045 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	粉末状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味与滋味，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)	≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/(%)	≤	5.0	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）/(mg/100g)	≤	80	GB/T 5510
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)	≤	0.2	GB 5009.12
总砷*（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
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
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
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	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60	GB 5009.209
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：* 该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。

3 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

苦荞青稞杂粮复配小麦粉是以小麦粉为主要原料，添加苦荞粉、青稞粉，添加谷朊粉、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、葛根粉、苦瓜粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而制成的非即食苦荞青稞杂粮复配小麦粉。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/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳三根汤食品有限公司