



410266S-2024



许昌庄稼人食品有限责任公司企业标准

Q/XZS 0001S-2024

谷物杂粮粉及其制品

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

许昌庄稼人食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由许昌庄稼人食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：沙付勋。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、莜麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、红薯干粉、紫薯干粉中的一种或几种为原料，添加或不添加薏苡仁粉、小麦粉、山药干粉，经混合、包装等工序加工而成的谷物杂粮粉及其制品。

根据原料不同分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 藜麦粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 青稞粉应符合 DBS63/ 0005 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红薯干粉、紫薯干粉应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 薏苡仁粉应 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 山药干粉应符合 NY/T 1884 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在自然光下，目测法观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	混合均匀的粉体	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 单一谷物杂粮粉	10	GB 5009. 3
	≤ 混合谷物杂粮粉	20	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0. 18	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0. 5	GB 5009. 11
°无机砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0. 2	GB 5009. 11
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0. 02	GB 5009. 17
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤ 0. 1	GB 5009. 15
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
赭曲霉毒素A，μg/kg		≤ 5. 0	GB 5009. 96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg		≤ 1000	GB 5009. 111
单宁（以干基计），%（适用于以高粱为原料的产品）		≤ 0. 3	GB/T 15686
玉米赤霉烯酮，μg/kg（适用于以玉米为原料的产品）		≤ 60	GB 5009. 209
粗细度（留存在CQ20号筛），%		≤ 10	GB/T 5507
含砂量, g/100g		≤ 0. 02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg		≤ 0. 003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基, KOH计)，mg/100g		≤ 80	GB/T 5510
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限于添加大米的产品检测。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、大麦粉、黑麦粉、苡麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米(大黄米)粉、稷米(糜子)粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红小豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、鹰嘴豆粉、红薯干粉、紫薯干粉中的一种或几种为原料，添加或不添加薏苡仁粉、小麦粉、山药干粉，经混合、包装等工序加工而成的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》的有关规定，作为组织生产、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。

许昌庄稼人食品有限责任公司