



410280S-2024



安阳九安功能食品科技开发有限公司企业标准

Q/AJG 0003S-2024

杂粮粉

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

安阳九安功能食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技开发有限公司提出。

本标准由安阳九安功能食品科技开发有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张海希，杜树旺，于立芹，张华南，张合庆，张志强。

H N

Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以莜麦粉、大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、青稞粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米糝、糯米粉、大米粉、黄豆粉、黑豆粉，经混合或不混合、分装包装而成的非即食杂粮粉。

根据原料不同分为：单一杂粮粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、糯米粉、青稞粉、小米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉应符合 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 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有原料应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味、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 ≤	10（莜麦粉）	GB 5009.3
	14（其他）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
单宁（以干基计），%	≤	0.3（适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅适用于以大麦粉、青稞粉为主料的产品）	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg		5.0	GB 5009.96
注：*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 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以莜麦粉、大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、青稞粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米糝、糯米粉、大米粉、黄豆粉、黑豆粉，经混合或不混合、分装包装而成的非即食杂粮粉。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，作为组织生产、食品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。

安阳九安功能食品科技发展有限公司