



410285S-2024



驻马店天美食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0002S-2024

# 谷物杂粮粉

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

驻马店天美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店天美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈星伊、杨晓东、常智辉。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、燕麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、大黄米粉、江米粉、红米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉、黑小米粉、高粱粉、荞麦米粉、大麦粉、黑麦仁粉、绿麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、藜麦粉、苡麦粉、燕麦粉、藜麦米粉、苦荞粉、赤小豆粉、红薯粉、紫薯粉、小麦胚粉的一种或几种为原料，经计量称重、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉。

根据产品不同分为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、大黄米粉、江米粉、红米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉、黑小米粉、高粱粉、荞麦米粉、大麦粉、黑麦仁粉、绿麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、藜麦粉、苡麦粉、燕麦粉、藜麦米粉、苦荞粉、赤小豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

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

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

2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 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    | 粉状固态，无结块              | 取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味 |
| 色泽    | 具有本品应有色泽              |                                                        |
| 气味、滋味 | 具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变等异味 |                                                        |
| 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/（%） | ≤ 10（苡麦粉） | GB 5009.3 |

|                                   |   |                                                                                    |               |
|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                   |   | 14.0（荞麦粉）                                                                          |               |
|                                   |   | 14.5（其他）                                                                           |               |
| 灰分/（%）                            | ≤ | 1.6                                                                                | GB 5009.4     |
| 粗细度                               |   | 全部通过 CQ10 号筛                                                                       | GB/T 5507     |
| 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    |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg）                 | ≤ | 0.2（仅限大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、江米粉、红米粉、黑米粉为原料的产品）                                           | GB 5009.15    |
|                                   |   | 0.1（其他）                                                                            |               |
| 铬（以 Cr 计）/（mg/kg）                 | ≤ | 1.0                                                                                | GB 5009.123   |
| 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）                | ≤ | 0.02                                                                               | GB 5009.17    |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg）                | ≤ | 0.5<br>（不适用于以大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、江米粉、红米粉、黑米粉为原料的产品）                                    | GB 5009.11    |
| 无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.2（仅限大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、江米粉、红米粉、黑米粉为原料的产品）                                           |               |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）     | ≤ | 20.0（仅适用于以玉米粉、玉米糝为原料的产品）<br>10.0（仅限大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、江米粉、红米粉、黑米粉为原料的产品）<br>5.0（其它产品） | GB 5009.22    |
| 苯并[a]芘/（μg/kg）                    | ≤ | 2.0                                                                                |               |
| 单宁（以干基计）/（%）                      | ≤ | 0.3（高粱粉）                                                                           |               |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）                 | ≤ | 1000（仅适用于以玉米粉、玉米糝、大麦粉、黑麦仁粉、绿麦粉、青稞粉为原料的产品）                                          | GB 5009.111   |
| 赭曲霉毒素 A/（μg/kg）                   | ≤ | 5.0                                                                                | GB 5009.96    |
| 玉米赤霉烯酮/（μg/kg）                    | ≤ | 60.0（适用于以玉米粉、玉米糝、大麦粉、黑麦仁粉、绿麦粉、青稞粉为原料的产品）                                           | 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  |
| 甲基毒死蜱/（mg/kg）                     | ≤ | 5                                                                                  | GB 23200.9    |
| 溴氰菊酯/（mg/kg）                      | ≤ | 0.5                                                                                | GB/T 5009.110 |

注 1: a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需测定无机砷;

注 2: \*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 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、含砂量、磁性金属物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、燕麦粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、紫米粉、大黄米粉、江米粉、红米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉、黑小米粉、高粱粉、荞麦米粉、大麦粉、黑麦仁粉、绿麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、藜麦粉、苡麦粉、燕麦粉、藜麦米粉、苦荞粉、赤小豆粉、红薯粉、紫薯粉、小麦胚粉的一种或几种为原料，经计量称重、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉。

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，制订本企业标准，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。

驻马店天美食品有限公司