



413269S-2024

河南粮匠粮油有限公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2024

杂粮粉及复配杂粮粉

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南粮匠粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南粮匠粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：李雨晗。

H N

Q B

杂粮粉及复配杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉及复配杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、糙米、大黄米、小米、藜麦米、青稞米、荞麦、荞麦米、苦荞米、薏米仁、红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、大麦、燕麦米（片）、黍米、绿豌豆、红薯片（丁）、紫薯片（丁）、荞麦粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入黑米、红米、大米、糯米、紫糯米、紫米、青豆、小麦、黑麦、绿麦、玉米、黑玉米、糯玉米、玉米粉、黄豆、黑豆、胡萝卜片（丁）、山药片（丁）、山楂片（丁）、南瓜片（丁）、花生米、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽、南瓜子、脱水菠菜、脱水甜菜、红枣、芡实、杏仁、百合、银耳、桂圆、核桃、莲子、芝麻（白、黑）、枸杞、桑葚干、葡萄干、藕粉、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，混合或不混合，经筛选、清理、去杂、研磨、包装而成的杂粮粉及复配杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一杂粮粉及复配杂粮粉、混合杂粮粉及复配杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米、糯米、紫糯米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大黄米、黍子米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 青稞米应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦、荞麦米、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、青豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大麦应符合 NY/T 891-2014 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小麦、绿麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米、黑玉米、糯玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 黄豆、黑豆、绿豌豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 红薯片(丁)、紫薯片(丁)、胡萝卜片(丁)、山药片(丁)、山楂片(丁)、南瓜片(丁)应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.22 芡实、百合、银耳、桂圆、莲子、枸杞、桑葚干、藕粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.23 花生米、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽、南瓜子、核桃、杏仁、芝麻(白、黑)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 脱水菠菜、脱水甜菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.25 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.28 红糖应符合 T/CNFIA 110 和 GB 13104 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.30 红米应符合 LS/T 3270 的规定。

2.1.31 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.32 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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,%	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

铬(以 Cr 计),mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 单宁(以干基计),%	≤	0.3	GB/T 15686
苯并【α】芘 ^b , μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>检测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,需再测定无机砷。</p> <p>a 仅使用于添加高粱的产品。</p> <p>b 仅适用于以青稞米为主料的产品检验。</p> <p>c 仅适用于添加有山楂片(丁)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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

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

编制说明

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、糙米、大黄米、小米、藜麦米、青稞米、荞麦、荞麦米、苦荞米、薏米仁、红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、大麦、燕麦米（片）、黍米、绿豌豆、红薯片（丁）、紫薯片（丁）、荞麦粉中的一种或多种为主要原料，加入或不加入黑米、红米、大米、糯米、紫糯米、紫米、青豆、小麦、黑麦、绿麦、玉米、黑玉米、糯玉米、玉米粉、黄豆、黑豆、胡萝卜片（丁）、山药片（丁）、山楂片（丁）、南瓜片（丁）、花生米、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽、南瓜子、脱水菠菜、脱水甜菜、红枣、芡实、杏仁、百合、银耳、桂圆、核桃、莲子、芝麻（白、黑）、枸杞、桑葚干、葡萄干、藕粉、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，混合或不混合，经筛选、清理、去杂、研磨、包装而成的杂粮粉及复配杂粮粉。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，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。

河南粮匠粮油有限公司