



412996S-2024



商丘市城乡一体化示范区新愿食品厂(个体工商户)企业标准

Q/SXS 0001S-2024

五谷杂粮粉（五谷杂粮面）

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

商丘市城乡一体化示范区新愿食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区新愿食品厂(个体工商户)提出。

本标准由商丘市城乡一体化示范区新愿食品厂(个体工商户)起草。

本标准主要起草人：曹艳会。

H N

Q B

五谷杂粮粉（五谷杂粮面）

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉（五谷杂粮面）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、黑米、红米、大米、糯米、紫米、大黄米、小米、黑小米、藜麦、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁、红小豆、黑芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、红薯干（丁）、紫薯丁、黄豆、青仁黑豆、黄仁黑豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、紫小麦中的一种或几种，经预处理（筛选、挑拣）、混合或不混合、碾磨制粉、包装而成的五谷杂粮粉（五谷杂粮面）。

根据原料不同可分为：单一五谷杂粮粉（单一五谷杂粮面）、混合五谷杂粮粉（混合五谷杂粮面）。

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 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 青仁黑豆、黄仁黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红米、大米、糯米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小麦、蓝小麦、绿小麦、黑麦、紫小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红小豆、黑芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 红薯干（丁）、紫薯丁、薏仁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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, %	≤ 10.0 (适用于苡麦粉) 14.0 (除苡麦粉外的其它产品)	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (仅适用于以红米、大米、糯米、紫米、玉米、黑玉米、黑米为主要原料的产品)	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (以红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品除外) 0.2 (仅适用于红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品)	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (仅适用于以青稞、黑青稞、裸大麦、苡麦、燕麦、玉米、黑玉米为主料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (仅适用于以玉米、黑玉米为主要原料的产品)	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	≤ 20 (仅适用于单一玉米、黑玉米为原料的产品) 10 (仅适用于红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品) 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
^a 单宁(以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
^b 苯并【a】芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、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。

a 仅使用于添加高粱的产品。

b 仅适用于以黑米、红米、大米、青稞、黑青稞、裸大麦、莜麦、燕麦、糯米、紫米、玉米、黑玉米为主料的产品检验。

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、黑米、红米、大米、糯米、紫米、大黄米、小米、黑小米、藜麦、青稞、黑青稞、荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞、薏仁、红小豆、黑芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、红薯干（丁）、紫薯丁、黄豆、青仁黑豆、黄仁黑豆中的一种或多种为主要原料，加入或不加入小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、紫小麦中的一种或几种，经预处理（筛选、挑拣）、混合或不混合、碾磨制粉、包装而成的五谷杂粮粉（五谷杂粮面）。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。

商丘市城乡一体化示范区新愿食品厂(个体工商户)