



410096S-2024



河南玖庄食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2024

谷物杂粮粉

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南玖庄食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖庄食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘素勤。

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。

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、紫米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、粳米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糝、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，经清理、混合或不混合、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。

根据添加的原辅料不同将产品分为：单一型谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 燕麦米（仁）应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 苦荞米、荞麦米（仁）、黄米、黍米（大黄米）、稷米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米（黑小米、黄小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米、玉米渣应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

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

2.1.12 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.13 红薯干、紫薯干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 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	具有原料物质应有的性状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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	≤ 14.0 (除苡麦粉外的其它产品) 10.0 (适用于苡麦粉)	GB 5009.3
粗细度, %	≤ CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计), mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
无机砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.35 ^a (适用于以糙米为主料的产品) 0.2 ^b [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品]	GB 5009.11
总砷 ^c (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于除 a、b 之外的产品)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (其他产品) 0.2 [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品]	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于以高粱为主料的产品)	GB/T 15686
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 [适用于小麦米(仁)、黑小麦米(仁)、玉	GB 5009.209

		米、大麦米（仁）、玉米渣、玉米糝、青稞、 裸大麦米（仁）为主料的产品]	
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000[适用于小麦米（仁）、黑小麦米（仁）、 玉米、大麦米（仁）、裸大麦米（仁）、青稞 为主料的产品]	GB 5009.111
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10[适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、 糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、 紫米、糙米、香米为主料的产品]	GB 5009.22
		20.0（仅适用于以玉米为主料的产品）	
		5.0（其他产品）	
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0[仅适用于黄米、黑米、红线米、大米、红 米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、 粳米、紫米、糙米、香米、玉米、玉米渣、玉 米糝、小麦米（仁）为主料的产品]	GB 5009.27
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>2、a适用于以糙米为主料的产品；</p> <p>3、b适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品；</p> <p>4、c对于制定无机砷指标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>			

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

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、粗细度的检验。型式检验按国家

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、苡麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、紫米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、籼米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糝、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，经清理、混合或不混合、研磨、筛理、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。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，参照 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》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。

河南玖庄食品科技有限公司

QB