



410361S-2024



内黄县双英面粉厂企业标准

Q/NSM 0001S-2024

# 即食谷物杂粮粉及制品

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

内黄县双英面粉厂 发布

## 前 言

本标准由内黄县双英面粉厂提出。

本标准由内黄县市场监督管理局和内黄县双英面粉厂共同起草。

本标准主要起草人：齐光、王青丽、王淑英。

H N

Q B

# 即食谷物杂粮粉及制品

## 1 范围

本标准规定了即食谷物杂粮粉及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、黑米、红米、大米、糯米、江米、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（薏米）、红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑马豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、黍子米、红薯丁、紫薯丁、红薯干、紫薯干、黄豆、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、魔芋、荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子、核桃仁、茯苓、白果、杏仁、红枣、枸杞、百合、阿胶、山楂中的一种或几种，经烘制、制粉、混合或不混合、包装而成的即食谷物杂粮粉及制品。

根据原料不同可分为：单一即食谷物杂粮粉、混合即食谷物杂粮粉、即食谷物杂粮粉制品。

## 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 红米、大米、糯米、紫米、江米应符合 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、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 青稞、黑青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦、黑荞麦、苦荞、黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑马豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红薯丁、紫薯丁、魔芋、红薯干、紫薯干、薏仁（薏米）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 小麦、蓝小麦、绿小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子、茯苓、白果、杏仁、百合、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.20 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.21 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.23 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	取适量试样置于白瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质。按产品标签或包装上标明的食用方法进行处理后嗅闻和品尝,检查其滋味、气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,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	≤ 10.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*1、*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、 <sup>a</sup> 仅限原料中有山楂的产品。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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；食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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、菌落总数、大肠菌群。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、江米、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（薏米）、红小豆、红豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、大菜豆、斑马豆、扁豆、红芸豆、白芸豆、黑芸豆、白豇豆、麻豇豆、花芸豆、裸大麦、莜麦、燕麦、玉米、黑玉米、黍子米、红薯丁、紫薯丁、红薯干、紫薯干、黄豆、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、魔芋、荷叶、葛根、芡实、山药、黑芝麻、莲子、核桃仁、茯苓、白果、杏仁、红枣、枸杞、百合、阿胶、山楂中的一种或几种，经烘制、制粉、混合或不混合、包装而成的即食谷物杂粮粉及制品。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量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。

内黄县双英面粉厂

QB