



410605S-2024



驻马店市丰盈实业有限公司企业标准

Q/ZFY 0004S-2024

炒制谷物杂粮粉

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

驻马店市丰盈实业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市丰盈实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑宸、陈恒、席亚玺、郑在芹、徐美仙。

H N

Q B

炒制谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了炒制谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉中的一种或几种为原料，经混合或不混合、炒制、冷却、碾磨或粉碎、包装而成的非即食炒制谷物杂粮粉，本产品仅作为食品原料用。

根据添加原料不同，产品分为：单一炒制谷物杂粮粉、混合炒制谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉应符合GB 2715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瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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 \leq	10.0	GB 5009.3
^a 灰分(以干基计), % \leq	2.0	GB 5009.4 或GB/T 24872
^a 粗蛋白(以干基计), % \geq	13.0	GB/T 24899 或GB 5009.5

^a 粗细度	40目筛通过率 \geq 90%	GB/T 22427.5 或GB/T 5507
*铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg \leq	20.0（仅适用于以玉米粉主料的产品） 10.0（仅适用于以大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品） 5.0（其它产品）	GB 5009.22
注 1：a 仅适用于炒制小麦粉；		
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉中的一种或几种为原料，经混合或不混合、炒制、冷却、碾磨或粉碎、包装而成的非即食炒制谷物杂粮粉，本产品仅作为食品原料用。

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，制定本企业标准，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。

驻马店市丰盈实业有限公司