



410383S-2024



遂平县常运食品制造厂企业标准

Q/SCS 0002S-2024

谷物杂粮粉/粒

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

遂平县常运食品制造厂 发布

前 言

本标准由遂平县常运食品制造厂提出并起草。

本标准主要起草人：张贺兰。

H N

Q B

谷物杂粮粉/粒

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉/粒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯干（以红薯为原料，经预处理、切片、干制）、紫薯干（以紫薯为原料，经预处理、切片、干制）、大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米粒、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米、稷米、藜麦、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉，经清理、碾磨、过筛、混配或不混配、包装加工而成的谷物杂粮粉/粒。

根据所用原料不同，产品分类为：红薯粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁米（薏苡仁）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、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米粒、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米、稷米、藜麦、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB 1355的规定。

2.1.3 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.4 红薯、紫薯应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763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	具有产品应有的性状	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	≤	10 (莜麦粉) 14.5 (其他)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1 (不适用于以大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品) 0.2 (适用于以大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品)	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
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5 (不适用于以大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品)	GB 5009.11
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0 (仅适用于以玉米粒为主料的产品)	GB 5009.22
		10.0 (仅适用于以大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品)	
		5.0 (其它产品)	
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于以高粱为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 【仅适用于以玉米粒、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 【仅适用于以玉米粒为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注 1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。			
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 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。

2.6 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、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

本标准适用于以红薯干（以红薯为原料，经预处理、切片、干制）、紫薯干（以紫薯为原料，经预处理、切片、干制）、大米、糯米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米粒、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米、稷米、藜麦、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉，经清理、碾磨、过筛、混配或不混配、包装加工而成的谷物杂粮粉/粒。

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。

遂平县常运食品制造厂