



410916S-2024



安阳一天忆粥食品有限公司企业标准

Q/AYS 0003S-2024

谷物杂粮粉及其制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

安阳一天忆粥食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳一天忆粥食品有限公司提出。

本标准由安阳市食品药品检验检测中心、安阳市质量技术监督检验测试中心和安阳一天忆粥食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：田磊、毕凯、段军超。

H N
Q B

谷物杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及其制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉【烘焙（未熟制）或不烘焙】、燕麦片、大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、莜麦粉、小米粉【烘焙（未熟制）或不烘焙】、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、菜豆粉、青豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦粉（烘焙或不烘焙）、碎花生仁、芝麻、碎葵花籽仁、烘焙大豆、膨化豆制品、海带、食用盐、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、葱粉、蒜粉、砂仁中的一种或几种】、味精、葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜、豆腐皮、粉条、陈皮（橘皮）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

按原辅料不同可分为不同产品：单一型产品【玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉（烘焙或不烘焙）、燕麦片、大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、莜麦粉、小米粉（烘焙或不烘焙）、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、菜豆粉、青豆粉、红薯粉、紫薯粉】、混合型产品、混合型谷物杂粮粉制品、豆沫粉。

2 术语和定义

豆沫粉是指以小米粉为主要原料，加入杂粮粉、坚果及籽类仁、香辛料等辅料进行调味的非即食混合型谷物杂粮粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、菜豆粉、青豆粉、红薯粉、紫薯粉、小麦粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2 碎花生仁、芝麻、碎葵花籽仁、烘焙大豆应符合GB 19300的规定。

2.1.3 膨化豆制品应符合SB/T 10453的规定。

2.1.4 海带应符合GB 19643的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水波菜应符合清洁、干燥、无污染。
- 2.1.9豆腐皮应符合GB 2712 的规定。
- 2.1.10粉条应符合GB 2713 的规定。
- 2.1.11陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）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	具有各产品固有的气味和滋味，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	14.0（以荞麦粉为主料的产品） 10（以苡麦粉为主料的产品） 14.5（其它）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.1（以大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品除外） 0.2（适用于以大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品）	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（以大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品除外）	GB 5009.11
^a 无机砷(以As计),mg/kg	0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20.0（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品）	GB 5009.22

		10.0（仅适用于以大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉为主料的产品） 5.0（其它产品）	
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于以高粱粉为主料的产品）	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【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注1：°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

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉【烘焙（未熟制）或不烘焙】、燕麦片、大米粉、糯米粉、香米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、莜麦粉、小米粉【烘焙（未熟制）或不烘焙】、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、菜豆粉、青豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦粉（烘焙或不烘焙）、碎花生仁、芝麻、碎葵花籽仁、烘焙大豆、膨化豆制品、海带、食用盐、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、山奈、葱粉、蒜粉、砂仁中的一种或几种】、味精、葱片、脱水胡萝卜丁、脱水香菜、脱水白菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、豆腐皮、粉条、陈皮（橘皮）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

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 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。

安阳一天忆粥食品有限公司