



410932 S-2024



商丘市豫德粮油有限公司企业标准

Q/SYL 0005S-2024

混合谷物杂粮粉

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

商丘市豫德粮油有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫德粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付领国。

H N
Q B

混合谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了混合谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、薏米仁粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、紫薯粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖粉、麦芽糊精（粉状）、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、酶制剂[α -淀粉酶 α -amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 *Lipase*（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的一种或几种，添加小麦粉，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的非即食混合谷物杂粮粉。

根据配料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 紫薯粉应卫生、无污染、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.12 肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.18 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.19 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 燕麦片应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.25 脂肪酶应符合 GB/T 23535 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	粉末状，无结块	随机取样 1 袋，取适量置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各原料应有的气、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 ≤	15.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g ≤	0.8	GB 5009.4
含砂量，% ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（以大米粉、黑米粉为主料的产品除外）	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计），mg/kg ≤	0.2	
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
单宁 ^b （以干基计），%	≤	0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（以玉米粉为主料的产品）	GB 5009.22
		5.0（其他）	
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 无机砷仅适用于以大米粉、黑米粉为主料的产品； ^b 单宁仅适用于含有高粱粉的产品。			

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、薏米仁粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、紫薯粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、麦芽糖粉、麦芽糊精（粉状）、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的一种或几种，添加小麦粉，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的非即食混合谷物杂粮粉。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，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。

商丘市豫德粮油有限公司