



411592S-2024



河南鑫坤食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

谷物杂粮粉（面）

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南鑫坤食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫坤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王景慧。

本标准替代 Q/HXS 0001S-2023（412335S-2023）。

H N

Q B

谷物杂粮粉（面）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、燕麦、糯米、大米、红米、糙米、黑米、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米(大黄米)、稷米(糜子)]、藜麦、苡麦中的一种或几种为主要原料，经拣选、粉碎或碾磨、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉（面）。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型谷物杂粮粉（面）、混合型谷物杂粮粉（面）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米、燕麦、糯米、大米、红米、糙米、黑米、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米(大黄米)、稷米(糜子)]、藜麦、苡麦应符合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	≤ 14.5 (糯米、大米、红米、糙米、黑米为主料单一产品) 13.0 (其它单一型产品) 16 (混合型产品)	GB 5009.3
粗细度, %	CQ10号筛全通过	GB/T 5507
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	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 [糯米、大米、红米、糙米、黑米为主料产品除外]	GB 5009.11

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2[以糯米、大米、红米、糙米、黑米为主料产品]	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0[玉米为主料产品]	GB 5009.22
		10.0[糯米、大米、红米、糙米、黑米为主料产品]	
		5.0（其它产品）	
单宁（以干基计），%	≤	0.3[高粱为主料产品]	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000[以大麦、青稞、玉米为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60[以玉米为主料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需测定无机砷。			

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。

2.7 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、粗细度、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、燕麦、糯米、大米、红米、糙米、黑米、莜麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米(大黄米)、稷米(糜子)、藜麦、莜麦中的一种或几种为主要原料，经拣选、粉碎或碾磨、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉（面）。

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。

河南鑫坤食品有限公司

H N

Q B