



410160S-2025



方城县方石面粉厂企业标准

Q/FFS 0001S-2025

谷物杂粮粉及复配杂粮粉

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

方城县方石面粉厂 发布

前 言

本标准由方城县方石面粉厂提出并起草。

本标准起草人：石中武。

H N

Q B

谷物杂粮粉及复配杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及复配杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、黑米、糯米、紫糯米、紫米、大黄米、小米、藜麦米、青稞米、荞麦、荞麦米、苦荞米、薏米仁、红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、大麦、燕麦米（片）、黍米中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、大豆、小麦、玉米，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、包装而成的杂粮粉及复配杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉、复配谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大米、糯米、紫糯米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大黄米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞米应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 荞麦、荞麦米、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 薏米仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、青豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦米（片）应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 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色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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,%	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷(以As计),mg/kg	≤ 0.5 (除以黑米、糯米、紫糯米、紫米为主料之外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计),mg/kg	≤ 0.2 (以黑米、糯米、紫糯米、紫米为主料的产品)	
*铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
铬(以Cr计),mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计),mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
单宁 ^a (以干基计),%	≤ 0.3	GB/T 15686
苯并【a】芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
检测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，需再测定无机砷。
a 仅使用于添加高粱的产品。
b 仅适用于以青稞米为主料的产品检验。

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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高粱、绿豆、豌豆、黑米、糯米、紫糯米、紫米、大黄米、小米、藜麦米、青稞米、荞麦、荞麦米、苦荞米、薏米仁、红小豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、蚕豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、大麦、燕麦米（片）、黍米中的一种或多种为主要原料，添加或不添加大米、大豆、小麦、玉米，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、包装而成的杂粮粉及复配杂粮粉。

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。

H N

方城县方石面粉厂

Q B