

Q/FULE 0002S-2025



河南省福乐道口面业有限公司企业标准

Q/FULE 0002S-2025

多谷物面粉

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

河南省福乐道口面业有限公司 发布

前 言

本文件由河南省福乐道口面业有限公司提出并起草。

本文件起草人：张康逸、康志敏、翟静静、郭东旭、刘建涛。

Q B

多谷物面粉

1 范围

本标准规定了多谷物面粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物类粉（荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、全麦粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、藜麦米、薏米仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、大麦粉、黄米粉、紫米粉中的多种），添加豆类粉（绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉中的一种或多种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、红枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、荠菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉中的一种或多种）、燕麦膳食纤维粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、可可粉、百合粉、荷叶粉、食用葛根粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用桑叶粉、薏苡仁粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、沙棘粉、芡实粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、食用人参粉（人工种植5年及5年以下）、紫菜粉、海带粉、菊花粉（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或多种）、黄精粉、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或多种）、海参粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或多种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮粉、抗性糊精、菊粉中的一种或多种，经调配、混合、包装工序制成的适用于面制品制作的多谷物面粉。

产品根据用途不同，进行分类和命名，其命名规则为：面制品+多谷物面粉，例如：面条多谷物面粉、水饺多谷物面粉、大饼多谷物面粉、面包多谷物面粉、饼干多谷物面粉、馒头多谷物面粉。

2 术语定义

多谷物面粉

以小麦粉为主要原料，按配方比例添加不同的辅料，配制而成的适用于各类面制品制作的多谷物面粉。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

- 2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.8 青稞粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、小米粉、藜麦米、薏米仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、黄米粉、紫米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芥菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉、红枣粉应干燥、无霉变，具备各品种应有的滋味，符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 燕麦膳食纤维粉应符合 Q/HBJL 0003 S-2021 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 小麦膳食纤维粉应符合 Q/HDYL 0001 S-2022 的规定。
- 2.1.17 桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、百合粉、荷叶粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、薏苡仁粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、菊花粉、黄精粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、沙棘粉应干燥、无霉变，具备各品种应有的滋味，符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.18 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.19 食用桑叶粉应符合 T/JXSYYXH 0002 的规定。
- 2.1.20 芡实粉应符合 T/HQSC 004 的规定。
- 2.1.21 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.22 食用人参粉应符合 T/THRS 19 的规定。
- 2.1.23 海带粉应符合 T/CNFIA 134 的规定。
- 2.1.24 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 海参粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.28 茶粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.30 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.31 紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 海带粉应符合 T/CNFIA 134 的规定。
- 2.1.33 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.36 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.37 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。

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
色泽	具有产品应有的正常色泽，均匀一致	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，检查有无杂质，闻其气味
气味	具有产品应有的正常气味，无酸败等异味	
组织形态与杂质	无结块、无霉变、生虫及其他肉眼可见的杂质	

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	检测方法
水分 (%)	≤ 14	GB 5009.3
脂肪酸值 (以湿基计) (KOH) / (mg/100g)	≤ 80	GB/T 15684
含砂量/ (%)	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/ (g/Kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
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
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17

铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
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。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检验。

2.5 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物类粉（荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、全麦粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、藜麦米、薏米仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、大麦粉、黄米粉、紫米粉中的多种），添加豆类粉（绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉中的一种或多种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、红枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、荠菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉中的一种或多种）、燕麦膳食纤维粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、可可粉、百合粉、荷叶粉、食用葛根粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用桑叶粉、薏苡仁粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、沙棘粉、芡实粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、食用人参粉（人工种植5年及5年以下）、紫菜粉、海带粉、菊花粉（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或多种）、黄精粉、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或多种）、海参粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或多种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮粉、抗性糊精、菊粉中的一种或多种，经调配、混合、包装工序制成的适用于面制品制作的多谷物面粉。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》有关规定，制订本企业标准，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。

河南省福乐道口面业有限公司