



413556S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ0003S-2025

# 熟制谷物杂粮粉及其制品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

H N  
Q B

# 熟制谷物杂粮粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了熟制谷物杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制的[燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、甜荞粉、藜麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米(糙米)粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、黄米粉、红豆粉、赤小豆粉、红芸豆粉、白芸豆粉、黑芸豆粉、莜麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、绿豆粉、红扁豆粉、红小豆粉、斑马豆(肾豆)粉、熊猫豆(花豆)粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、豇豆粉、眉豆粉、脱皮绿豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、刀豆粉中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)、玉米粉、葛根粉、芡实粉、山药粉、黑芝麻粉、莲子粉、花生粉、红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、海带粉、海苔粉、紫菜粉、猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉、茯苓粉、枸杞粉、桂圆粉、百合粉、白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉中的一种或几种,经配料或不配料、混合或不混合,包装而成的非即食熟制谷物杂粮粉及其制品。

根据原料不同分为:单一熟制谷物杂粮粉、混合熟制谷物杂粮粉、熟制谷物杂粮粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 熟制的杂粮粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.2 小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)应符合 GB/T1355 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 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 芡实粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 黑芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、枸杞粉、桂圆粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.9 海带粉、海苔粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉应符合 GB 13104 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                | 取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽        |  |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，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     | GB 5009.3  |
| 粗细度，%                        | CQ10号筛全部通过 | GB/T 5507  |
| *铅（以Pb计），mg/kg               | ≤ 0.18     | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ 5        | GB 5009.22 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |            |            |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目                          | 采样方案a及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|-----------------------------|----------|---|-----|------|------------|
|                             | n        | c | m   | M    |            |
| 沙门氏菌，/25g                   | 5        | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g               | 5        | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |          |   |     |      |            |

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以熟制的[燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、甜荞粉、藜麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米(糙米)粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、黄米粉、红豆粉、赤小豆粉、红芸豆粉、白芸豆粉、黑芸豆粉、苡麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、绿豆粉、红扁豆粉、红小豆粉、斑马豆(肾豆)粉、熊猫豆(花豆)粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、豇豆粉、眉豆粉、脱皮绿豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、刀豆粉中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)、玉米粉、葛根粉、芡实粉、山药粉、黑芝麻粉、莲子粉、花生粉、红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、海带粉、海苔粉、紫菜粉、猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉、茯苓粉、枸杞粉、桂圆粉、百合粉、白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉中的一种或几种,经配料或不配料、混合或不混合,包装而成的非即食熟制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,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欣佳食品有限公司