

河南谷焙佳生物科技有限公司企业标准

Q/HGBJ 0003S-2025

谷物杂粮粉

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南谷焙佳生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南谷焙佳生物科技有限公司提出并起草。 本标准主要起草人:曹建龙。

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、糯米、莜麦、小米、高粱米、荞麦、大麦、青稞、大米、黍米(大黄米)、稷米、黑米、紫米、红米、薏米、藜麦、燕麦、小麦胚芽、苦荞米、大豆(黄豆)、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、蚕豆、小豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为主要原料,辅以或不辅以黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦、黄小麦中的一种或几种,经原料验收、混合或不混合、粉碎、包装而成的非即食谷物杂粮粉。

根据所用原辅料的不同,产品分类为:单一型谷物杂粮粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1玉米、糯米、莜麦、小米、高粱米、荞麦、大麦、青稞、大米、黍米(大黄米)、稷米、黑米、紫米、红米、薏米、藜麦、燕麦、小麦胚芽、苦荞米、大豆(黄豆)、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、蚕豆、小豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦、黄小麦应符合GB 2715的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

 项目
 要求
 检验方法

 性状
 粉状,允许有颗粒
 取适量样品,置于洁净的白色瓷盘

 色泽
 具有该产品应有的色泽
 (或同类容器)中,在自然光线下,

 气味
 具有该产品应有的气味,无异味
 用肉眼观察其色泽、性状及有无杂杂,质,嗅其气味

表 1 感官要求

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	
		10.0 (莜麦粉)		
水分, g/100g	\leq	14.0 (荞麦粉)	GB 5009.3	
		14.5 (其他)		
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0. 19	GB 5009.12	
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1(以糯米、大米、黑米、紫米、红米为主料的产品除外)	GB 5009.15	

		Q/E	IGBJ 0003S-2025
		0.2(适用于以糯米、大米、黑米、紫米、红米为主料的产	
		品)	
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1. 0	GB 5009. 123
总汞 (以Hg计), mg/kg	\geqslant	0.02	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	\geqslant	0.5(以糯米、大米、黑米、紫米、红米为主料的产品除外)	GB 5009.11
a无机砷(以As计),mg/kg	\forall	0.2(仅适用于以糯米、大米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ,μg/kg	\	20.0 (仅适用于以玉米主料的产品) 10.0 (仅适用于以糯米、大米、黑米、紫米、红米为主料的产品) 品) 5.0 (其它产品)	GB 5009.22
单宁(以干基计),%	\leq	0.3(仅适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	\leq	2. 0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	\forall	0. 05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	\forall	0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	M	1000【仅适用于以玉米、莜麦、荞麦、大麦、青稞、藜麦、燕麦、小麦胚芽为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	\leq	60【仅适用于以玉米为主料的产品】	GB 5009. 209
赭曲霉毒素A, μg/kg	\leq	5. 0	GB 5009.96

注 1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则,需测定无机砷含量再作判定。

注 2: *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

以计量方式销售的产品,不适用于 JJF1070 的规定,对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。

2.6 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、水分、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的产品)的 检验。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、糯米、莜麦、小米、高粱米、荞麦、大麦、青稞、大米、黍米(大黄米)、稷米、黑米、紫米、红米、薏米、藜麦、燕麦、小麦胚芽、苦荞米、大豆(黄豆)、青豆、黑豆、绿豆、红豆、芸豆、蚕豆、小豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为主要原料,辅以或不辅以黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦、黄小麦中的一种或几种,经原料验收、混合或不混合、粉碎、包装而成的非即食谷物杂粮粉。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,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。

河南谷焙佳生物科技有限公司

