



410470S-2025



中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司企业标准

Q/ZJSW 0001S-2025

发酵谷物杂粮粉

2025-02-11 发布

2025-02-11 实施

中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司 发布

前 言

本标准由中机智慧（郑州）生物科技研究有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱金秋、朱海兰。

H N

Q B

发酵谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了发酵谷物杂粮粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞、小米、黄小米、黑小米、荞麦米、苦荞米、高粱米、藜麦、大黄米、大麦米、红米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米、燕麦米、糯米、紫米、糙米、粳米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、薏苡仁、黑芸豆、白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、黄玉米糝、白玉米糝、莜麦、黑小麦、绿小麦、红小麦中的一种或几种为主要原料，经加水调质、熟化、冷却、加植物乳植杆菌及高活性食用酵母发酵、磨浆、筛分、板框压滤、干燥、粉碎、包装而成的发酵谷物杂粮粉，仅用于食品原料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 青稞、小米、黄小米、黑小米、荞麦米、苦荞米、高粱米、藜麦、大黄米、大麦米、红米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米、燕麦米、糯米、紫米、糙米、粳米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、薏苡仁、黑芸豆、白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、黄玉米糝、白玉米糝、莜麦、黑小麦、绿小麦、红小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 植物乳植杆菌应符合 QB/T 4575 的规定

2.1.3 水应符合 GB 5749 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	粉末状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪 瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色 泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开 水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无发霉、变质等异味	
滋 味	具有产品自身应有的滋味，无发霉等异味	
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	≤ 13.5	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (以红米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米、糯米、紫米、糙米、粳米为主料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅限红米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米、糯米、紫米、糙米、粳米为主料的产品)	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (仅限于玉米、麦片、青稞、大麦及其制品为主料产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (仅限于玉米及其制品为主料产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (适用于以高粱为原料的产品)	GB/T 15686
*铅的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 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

发酵谷物杂粮粉是以青稞、小米、黄小米、黑小米、荞麦米、苦荞米、高粱米、藜麦、大黄米、大麦米、红米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米、燕麦米、糯米、紫米、糙米、粳米、燕麦片、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红豆、绿豆、黑豆、青豆、紫芸豆、蚕豆、花豆、红圆豆、红扁豆、金丝豆、红芸豆、薏苡仁、黑芸豆、白玉米碴、黄玉米碴、玉米片、黄玉米糝、白玉米糝、莜麦、黑小麦、绿小麦、红小麦中的一种或几种为主要原料，经加水调质、熟化、冷却、加植物乳植杆菌及高活性食用酵母发酵、磨浆、筛分、板框压滤、干燥、粉碎、包装而成的发酵谷物杂粮粉，仅用于食品原料。

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。

中机智慧（郑州）生物科技有限公司