



# 安阳天祥瑞食品科技有限公司企业标准

Q/ATXR 0003S-2025

# 谷物杂粮粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

安阳天祥瑞食品科技有限公司 发布

# 前 言

本标准由安阳天祥瑞食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人:王爱国、张嘉宸。

本标准自发布实施日起替代 Q/ATXR 0003S-2024。

## 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。

本标准适用于以高粱米、荞麦、苦荞、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、黍米(大黄米)、籼米、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆(赤小豆)、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、玉米、薏米(薏苡仁)、糜子、小麦胚芽中的一种或几种为原料,经筛选、脱皮或不脱皮、碾磨、混合或不混合、筛理、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为:单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米、糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 粳米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黍米 (大黄米) 应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 籼米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红小豆(赤小豆)、薏米(薏苡仁)、糜子应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 白芸豆、红芸豆、白扁豆、荷兰豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、高粱米、苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦胚芽应清洁、卫生,无污染、无霉变、无外来异物,并符合 GB 2762、GB 2763 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,无结块	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光
色泽	具有本品应有色泽	下,观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味,无霉变等异味	温开水漱口后品尝其滋味
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	
	10.0(莜麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉)		
水分/(%) <	14.5 (玉米粉)	GB 5009.3	
	14.0 (其他)		
粗细度	80 目标准筛子全通过	GB/T 5507	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0. 18	GB 5009.12	
	0.2(以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料的		
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	产品)	GB 5009.15	
	0.1(其他)		
铬(以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123	
总汞(以 Hg 计)/ (mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5(除籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料以		
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	外的其他产品)	CD 5000 11	
	0.2(以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品)	米、糯米、粳米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品) GB 5009.11	
元介Ling (以 AS II ) / (IIIg/Kg) <	0.35(以糙米为主要原料的产品)	引)	
	20.0 (玉米粉)		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	10.0(以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料	GB 5009.22	
火川	的产品)		
	5.0 (其它)		
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	2.0	GB 5009.27	
单宁(以干基计)/(%) 《	0.3(高粱粉)	GB/T 15686	

1000(玉米粉、大麦粉、青稞米(仁)粉、小麦胚芽粉)	GB 5009.111
5. 0	GB 5009.96
60.0 (玉米粉、小麦胚芽粉)	GB 5009. 209
-	5. 0

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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以高粱米、荞麦、苦荞、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、黍米(大黄米)、籼米、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆(赤小豆)、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)、玉米、薏米(薏苡仁)、糜子、小麦胚芽中的一种或几种为原料,经筛选、脱皮或不脱皮、碾磨、混合或不混合、筛理、包装加工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,制定本企业标准,作为组织生产、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。

安阳天祥瑞食品科技有限公司

