



411043S-2025



郑州市庄稼人食品有限公司企业标准

Q/ZJR 0002S-2025

杂粮粉及复配杂粮粉

2025-04-08 发布

2025-04-08 实施

郑州市庄稼人食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市庄稼人食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王航。

H N

Q B

杂粮粉及复配杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉及复配杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、高粱、荞麦、藜麦、燕麦、小米、薏米、苡麦、红豆、青稞中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黄豆、黑豆、玉米中的一种或几种，经去皮或不去皮、混配或不混配、研磨、包装而成的非即食杂粮粉及复配杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一杂粮粉及复配杂粮粉、混合杂粮粉及复配杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 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 藜麦、燕麦、薏米、苡麦、红豆、青稞、玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 滋味和气味 | 具有本产品特有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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,% | ≤ 13.0 | GB 5009.3 |
| 总砷(以As计),mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计),mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| 铬(以Cr计), mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| ^a 单宁(以干基计), % | ≤ | 0.3 | GB/T 15686 |
| 苯并【a】芘, μg/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.27 |
| <p>注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 检测无机砷的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。 a 仅使用于添加高粱的产品。 b 仅适用于以青稞为主料的产品检验。</p> | | | |

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 规定。

2.5 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。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆、高粱、荞麦、藜麦、燕麦、小米、薏米、莜麦、红豆、青稞中的一种或几种为主要原料，加入或不加入黄豆、黑豆、玉米中的一种或几种，经去皮或不去皮、混配或不混配、研磨、包装而成的非即食杂粮粉及复配杂粮粉。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，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。

郑州市庄稼人食品有限公司

Q B