



411647S-2025



安阳市文峰区知糖食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/AWZS 0002S-2025

复合谷物杂粮粉

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

安阳市文峰区知糖食品加工厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由安阳市文峰区知糖食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：李旭光。

H N
Q B

复合谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了复合谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉）中的一种或几种为原料，加入植物蛋白粉（大豆蛋白粉、谷朊粉、花生蛋白粉的一种或几种）、膳食纤维粉（大豆膳食纤维粉、小麦麸、抗性糊精、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入小麦胚芽、藕粉、魔芋粉、葛根粉、坚果及籽类粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果（仁）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、莲子、杏仁中的一种或几种]、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种）、蔬菜粉（冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、荠菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种）、水果粉（柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食复合谷物杂粮粉。

根据产品声称不同可分为：蛋白谷物杂粮粉、膳食纤维谷物杂粮粉、蛋白膳食纤维谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 小麦麸应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.11低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.12菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.13小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.15魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.17坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19蔬菜粉、水果粉应符合 NT/T 1884 的规定。

2.1.20蔬菜包应符合 QB/T 2076 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 18	GB 5009. 3
蛋白质, %	≥ 20（适用于声称蛋白的产品）	GB 5009. 5
膳食纤维, %	≥ 3.0（适用于膳食纤维的产品）	GB 5009. 88、GB 5009. 255、 GB/T 22224 （一种或几种方法结合）
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（不适用于大米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉为主料产品）	GB 5009. 11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2（适用于以大米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉为主料产品） 0.35（糙米为主料产品）	

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（以玉米粉为主料的产品） 10.0（以大米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉为主料的产品） 5.0（其它）	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000[以玉米粉、大麦、燕麦粉、青稞粉、小麦粉为主料的产品]	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60[以玉米粉、小麦粉为主料的产品]	GB 5009.209
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉）中的一种或几种为原料，加入植物蛋白粉（大豆蛋白粉、谷朊粉、花生蛋白粉的一种或几种）、膳食纤维粉（大豆膳食纤维粉、小麦麸、抗性糊精、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入小麦胚芽、藕粉、魔芋粉、葛根粉、坚果及籽类粉[核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽（熟）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果（仁）、花生仁、黑芝麻、白芝麻、莲子、杏仁中的一种或几种]、食用菌或粉（银耳、黑木耳、羊肚菌、猴头菇、松茸、香菇、平菇、草菇、灰树花、茶树菇、笋干、竹荪中的一种或几种）、蔬菜粉（冬瓜、四季豆、圣女果、香芋、南瓜、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、地瓜、菠菜、黄花菜、芹菜、白菜、油菜、洋葱、马铃薯、青豆、荠菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、香椿、竹笋、豇豆、茄子、荷兰豆、藕、西葫芦、豌豆、西兰花、怀山药、山药中的一种或几种）、水果粉（柠檬、苹果、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、凤梨、菠萝干、哈密瓜、杨桃、蔓越莓、西梅、樱桃、荔枝、红枣、提子、桃子、草莓、猕猴桃、蓝莓、黄桃、草莓、火龙果、香蕉、芒果、梨子、椰子、葡萄中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食复合谷物杂粮粉。

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》的规定，制订本标准，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。

安阳市文峰区知糖食品加工厂（个体工商户）