



411360S-2025



河南纽斯达实业有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2025

# 多谷物面粉

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

河南纽斯达实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南纽斯达实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南纽斯达实业有限公司。

本标准主要起草人：禹全升。

H N

Q B

# 多谷物面粉

## 1 范围

本标准规定了多谷物面粉的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物类粉（荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、全麦粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、藜麦米、薏苡仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、黑全麦粉、大麦粉、黄米粉、紫米粉、糙米粉中的多种），添加豆类粉（绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉中的一种或多种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、荠菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉、乌梅粉、佛手粉、沙棘粉中的一种或多种）、小麦胚芽、白芸豆提取物、猴头菇提取物、玉米片、燕麦片、南瓜片、荞麦片、小麦片、燕麦膳食纤维粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、丁香粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、姜粉、砂仁粉、高良姜粉、黑胡椒粉、小茴粉、刀豆粉、火麻仁粉、代代花粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、余甘子粉、阿胶粉、鸡内金粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、青果粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、栀子粉、胖大海粉、香橼粉、香薷粉、桔红粉、益智仁粉、莱菔子粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、榧子粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、可可粉、百合粉、荷叶粉、食用葛根粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用桑叶粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、沙棘粉、芡实粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、紫菜粉、海带粉、菊花粉（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或多种）、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或多种）、海参粉、牡蛎粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或多种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮粉、抗性糊精、菊粉中的一种或多种，经调配、混合、包装工序制成的适用于面制品制作的多谷物面粉。

产品根据用途不同，进行分类和命名，其命名规则为：面制品+多谷物面粉，例如：面条用多谷物面粉、水饺用多谷物面粉、大饼用多谷物面粉、面包用多谷物面粉、饼干用多谷物面粉、馒头用多谷物

面粉。

## 2 术语定义

多谷物面粉是以小麦粉为主要原料，按配方比例添加不同的辅料，配制而成的适用于各类面制品制作的多谷物面粉。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

3.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

3.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

3.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

3.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.7 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。

3.1.8 青稞粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、小米粉、藜麦米、薏苡仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、黑全麦粉、黄米粉、紫米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、白芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉、益智仁粉、刀豆粉、糙米粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.9 果蔬粉应干燥、无霉变，具备各品种应有的滋味，符合 GH/T 1456 的规定。

3.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

3.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

3.1.14 燕麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

3.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.16 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

3.1.17 桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、百合粉、荷叶粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、菊花粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、芡实粉、桑叶粉、人参粉、小蓟粉、火麻仁粉、代代花粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、余甘子粉、罗汉果粉、郁李仁粉、青果粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、栀子粉、胖大海粉、香橼粉、香薷粉、桔红粉、莱菔子粉、淡竹叶粉、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、榧子粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉白芸豆提取物、猴头菇提取物应干燥、无霉变，具备各品种应有的滋味，符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.18 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 3.1.19 阿胶粉、鸡内金粉应干燥、无霉变，具备各品种应有的滋味，且符合 GB 2762，GB 31650 的规定。
- 3.1.20 淡豆豉粉应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.21 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.23 海带粉、昆布粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.24 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.26 海参粉、牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.28 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.30 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.31 丁香粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、姜粉、砂仁粉、高良姜粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.32 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.33 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.34 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 3.1.35 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 3.1.36 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.37 玉米片、燕麦片、荞麦片、小麦片应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.38 南瓜片应干净、无虫蚀、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

### 3.2 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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 ≤	14.0	GB 5009.3
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g ≤	80	GB/T 15684
含砂量, % ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计), mg/kg ≤	0.5	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加牡蛎粉、海参粉的产品。		

### 3.4 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。

### 3.5 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 的规定。

### 3.6 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, 食药两用物质及新食品原料应符合国家相关公告的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物类粉（荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、全麦粉、苦荞粉、大米粉、黑米粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、藜麦米、薏苡仁粉、高粱粉、糯米粉、黑麦粉、黑全麦粉、大麦粉、黄米粉、紫米粉、糙米粉中的多种），添加豆类粉（绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤小豆粉中的一种或多种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、甜菜粉、猕猴桃粉、马齿苋粉、黄秋葵粉、香菜粉、红薯叶粉、枣粉、蒲公英粉、青椒粉、尖椒粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芥菜粉、山药粉、紫甘蓝粉、香椿粉、土豆粉、枸杞粉、橘子粉、桑葚粉、山楂粉、海棠果粉、柠檬粉、葡萄粉、桃粉、桂圆粉、木瓜粉、乌梅粉、佛手粉、沙棘粉中的一种或多种）、小麦胚芽、白芸豆提取物、猴头菇提取物、玉米片、燕麦片、南瓜片、荞麦片、小麦片、燕麦膳食纤维粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、丁香粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、花椒粉、姜粉、砂仁粉、高良姜粉、黑胡椒粉、小蓟粉、刀豆粉、火麻仁粉、代代花粉、白芷粉、白果粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、余甘子粉、阿胶粉、鸡内金粉、昆布粉、罗汉果粉、郁李仁粉、青果粉、鱼腥草粉、枳椇子粉、栀子粉、胖大海粉、香橼粉、香薷粉、桔红粉、益智仁粉、莱菔子粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊苣粉、黄芥子粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、榧子粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、桔梗粉、陈皮粉（橘皮粉）、可可粉、百合粉、荷叶粉、食用葛根粉、决明子粉、麦芽粉、豌豆纤维粉、金银花粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用桑叶粉、党参粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、杜仲叶粉、天麻粉、沙棘粉、芡实粉、莲子粉、槐花粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）、食用螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、桃仁粉、芝麻粉、葵花籽仁粉、南瓜籽仁粉、榛子粉、腰果粉、开心果粉、板栗粉中的一种或多种）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、紫菜粉、海带粉、菊花粉（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种或多种）、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或多种）、海参粉、牡蛎粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或多种）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮粉、抗性糊精、菊粉中的一种或多种，经调配、混合、包装工序制成的适用于面制品制作的多谷物面粉。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。

河南纽斯达实业有限公司