



411515S-2026



河南省牛先生食品生产有限责任公司企业标准

Q/HNXS 0003S-2026

# 复配杂粮粉

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

河南省牛先生食品生产有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南省牛先生食品生产有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛心雨。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNXS 0003S-2023（备案号：410220S-2023）

H N

Q B

# 复配杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了复配杂粮粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、玉米粉、糯米粉、小麦胚芽粉、大麦粉、大米粉、糙米粉、谷朊粉、果蔬粉、山药粉、铁棍山药粉、芝麻粉、核桃粉、花生粉、大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、枸杞粉、食叶草粉、桑叶粉、芡实粉、蒲公英粉、黄芪粉、可可粉、人参粉（人工种植五年以下）、灵芝粉、豌豆蛋白粉、火麻仁粉、桔梗粉、食用盐、白砂糖、食用淀粉、食用小麦麸皮中的一种或几种，添加或不添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品工业用酶制剂中的一种或几种，添加食用酵母，经配料、混合、包装而成的非即食复配杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉、谷物杂粮粉、豆类粉、糯米粉、大麦粉、大米粉、糙米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 山药粉、铁棍山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 芝麻粉、核桃粉、花生粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 大麦苗粉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.13 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.14 茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、枸杞粉、桑叶粉、蒲公英粉、黄芪粉、火麻仁粉、桔梗粉、芡实粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.15 食叶草粉应符合国家卫健委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.17 人参粉（人工种植五年以下）应符合国家卫生部 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

2.1.18 灵芝粉应符合国家卫健委 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。

2.1.19 豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.23 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.24 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。

2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.27 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.29 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.32 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.33 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.34 生产用水应符合 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	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	≤ 14.5	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加磷酸盐产品的检验。  
b 仅限于添加山楂粉和苹果粉产品的检验。

### 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 和 GB 13122 的有关规定。

### 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、玉米粉、糯米粉、小麦胚芽粉、大麦粉、大米粉、糙米粉、谷朊粉、果蔬粉、山药粉、铁棍山药粉、芝麻粉、核桃粉、花生粉、大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、枸杞粉、食叶草粉、桑叶粉、芡实粉、蒲公英粉、黄芪粉、可可粉、人参粉（人工种植五年以下）、灵芝粉、豌豆蛋白粉、火麻仁粉、桔梗粉、食用盐、白砂糖、食用淀粉、食用小麦麸皮中的一种或几种，添加或不添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品工业用酶制剂中的一种或几种，添加食用酵母，经配料、混合、包装而成的非即食复配杂粮粉。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，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。

河南省牛先生食品生产有限责任公司

Q B