



412557S-2017



潢川变地金粮油食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2017

---

# 杂粮面粉

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

---

潢川变地金粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由潢川变地金粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢立发、刘芝琴、刘芝青。

H N

Q B

# 杂粮面粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮面粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以高粱、荞麦、黑米、绿豆、红薯片、燕麦、黄豆、糯米、小米中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、分装、包装而成的杂粮面粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红薯片应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，置入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
灰分(以干基计), g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
粗细度		全部通过 CQ20 号筛, CQ30 号筛筛留存不超过 18%	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基) / KOH (mg / 100g )	≤	60	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
注: *该项指标严于国家标准 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

杂粮面粉是以高粱、荞麦、黑米、绿豆、红薯片、燕麦、黄豆、糯米、小米中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、分装、包装而成的杂粮面粉。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》的规定，参照 GB/T 10463 《玉米粉》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。

本标准中铅指标值严于 GB 2762 的规定。

潢川变地金粮油食品有限公司

2017年09月27日