



412934S-2017



新乡市五谷香杂粮加工厂企业标准

Q/XWGX 0001S-2017

谷物片

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

新乡市五谷香杂粮加工厂 发布

前 言

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

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由新乡市五谷香杂粮加工厂提出。

本标准起草单位：新乡市五谷香杂粮加工厂。

本标准主要起草人：杨灵恩。

H N

Q B

谷物片

1 范围

本标准规定了谷物片的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以玉米粉、大米粉、小麦粉、紫薯粉中一种或两种为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性谷物片。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
2.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
2.1.3 大米粉、紫薯粉应符合 Q/HKS0001S 的规定, 见附录 A。
2.1.4 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出 20g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其性状和色泽, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味、无霉变味及其他异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	玉米片 ≤	GB 5009.22
	除玉米片外的其他产品 ≤	
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

* 该指标严于食品安全国家标准。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



河南福运旺开心农场生态食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2017

石磨粮食粉

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

河南福运旺开心农场生态食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南福运旺开心农场生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾兵奇。

H N

Q B

石磨粮食粉

1 范围

本标准规定了石磨粮食粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦、黑麦、绿麦、燕麦、荞麦、大米、小米、黑香米、香糯米、玉米、黄豆、绿豆、黑豆、豌豆、红薯（制片、晒干）、紫薯（制片、晒干）、高粱的一种或多种为原料，经清洗、石磨碾压、过筛、包装加工制成的石磨粮食粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦、黑麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合 NY/T 892 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 大米、黑香米、香糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红薯、紫薯应符合 ZB B 23017 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法	
性 状	粉末状固体	取适量样品置于白色磁盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。	
色 泽	石磨小麦面粉		呈均匀一致的白色
	石磨黑麦面粉		呈均匀一致的浅灰色
	石磨绿麦面粉		呈均匀一致的浅绿色
	石磨燕麦面粉		呈均匀一致的白色
	石磨荞麦面粉		呈均匀一致的淡黄色
	石磨大米面粉		呈均匀一致的白色

	石磨小米面粉	呈均匀一致的黄色
	石磨黑香米面粉	呈均匀一致的浅灰色
	石磨香糯米面粉	呈均匀一致的白色
	石磨玉米面粉	呈均匀一致的黄色
	石磨黄豆面粉	呈均匀一致的淡黄色
	石磨绿豆面粉	呈均匀一致的淡绿色
	石磨黑豆面粉	呈均匀一致的浅灰色
	石磨豌豆面粉	呈均匀一致的淡黄色
	石磨红薯面粉	呈均匀一致的白色
	石磨紫薯面粉	呈均匀一致的紫色
	石磨高粱面粉	呈均匀一致的淡红色
	石磨复合杂粮面粉	呈该产品应有的颜色
气、滋味	石磨小麦面粉	具有小麦气味和滋味, 无异味
	石磨黑麦面粉	具有黑麦气味和滋味, 无异味
	石磨绿麦面粉	具有绿麦气味和滋味, 无异味
	石磨燕麦面粉	具有燕麦的气味和滋味, 无异味
	石磨荞麦面粉	具有荞麦的气味和微苦滋味, 无异味
	石磨大米面粉	具有大米的气味和滋味, 无异味
	石磨小米面粉	具有小米的气味和滋味, 无异味
	石磨黑香米面粉	具有黑香米的气味和滋味, 无异味
	石磨香糯米面粉	具有香糯米的气味和滋味, 无异味
	石磨玉米面粉	具有玉米的气味和滋味, 无异味
	石磨黄豆面粉	具有黄豆的气味和滋味, 无异味
	石磨绿豆面粉	具有绿豆的气味和滋味, 无异味
	石磨黑豆面粉	具有黑豆气味和滋味, 无异味
	石磨豌豆面粉	具有豌豆的气味和滋味, 无异味
	石磨红薯面粉	具有红薯的气味和微甜滋味, 无异味
	石磨紫薯面粉	具有紫薯的气味和微甜滋味, 无异味
	石磨高粱面粉	具有高粱味和滋味, 无异味
	石磨复合杂粮面粉	具有产品应有的滋味, 无异味
		杂质

2.3 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	
粗细度, %	CQ20 号筛全部通过; CQ30 号筛留存量不超过 20.0%	GB/T 5507	
面筋质 ^a , %	≥ 24.0	GB/T 5506	
水分, %	≤ 14	GB 5009.3	
灰分, % (以干物质计)	≤ 6.0	GB 5009.4	
脂肪酸值 ^b , mg/100g	≤ 80	GB/T 5510	
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509	
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	玉米石磨面粉	≤ 20.0	GB 5009.22
	除玉米石磨面粉外	≤ 5.0	
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19	
注: a、b 仅适用于石磨小麦面粉。 *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

谷物片是以玉米粉、大米粉、小麦粉、紫薯粉中一种或两种为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性谷物片。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。其内容规定了谷物片的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2715 和 GB 2762 的规定。

新乡市五谷香杂粮加工厂
2017年11月09日