



411832S-2017



河南万事兴食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2017

---

# 五谷荞麦面粉

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

河南万事兴食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南万事兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：龚浩。

H N

Q B

# 五谷荞麦面粉

## 1 范围

本标准规定了五谷荞麦面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以荞麦（去壳）、小麦、燕麦、大豆、玉米、高粱、绿豆、山药、葛根、玉米须为原料，经过配料、清理、除杂、研磨、包装而成的五谷荞麦面粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.9 葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 玉米须应清洁、干燥、卫生、无污染、无变质、无杂质。

### 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	2.2	GB 5009.4
粗细度, %		CB20 号筛全部通过	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)(以 KOH 计), mg/100g	≤	60.0	GB/T 5510
面筋质(以湿重计), %	≥	22.0	GB/T 5506.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 2.5 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 编制说明

五谷荞麦面粉是以荞麦（去壳）、小麦、燕麦、大豆、玉米、高粱、绿豆、山药、葛根、玉米须为原料，经过配料、清理、除杂、研磨、包装而成。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/T 1355 《小麦粉》和 NY/T 894 《绿色食品 荞麦及荞麦粉》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南万事兴食品有限公司

2017年07月07日