



411767S-2017



信阳市越丰农产品有限公司企业标准

Q/XYF 0005S-2017

---

# 荞麦混合粉

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

---

信阳市越丰农产品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由信阳市越丰农产品有限公司提出。

本标准起草单位：信阳市越丰农产品有限公司。

本标准主要起草人：姜颖。

本标准自实施之日起代替 Q/XYF 0005S-2016。

本标准与 Q/XYF 0005S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了产品名称。
- 增加了原辅料品种及相应质量要求。
- 修改了编制说明。

H N

Q B

# 荞麦混合粉

## 1 范围

本标准规定了荞麦混合粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以荞麦为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种，经清理、碾磨、混合、包装而成的荞麦混合粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。  
 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。  
 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。  
 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。  
 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	粉末状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有正常色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
粗细度（通过CQ10号筛，留存在筛上量），%	≤ 5	GB/T 5507
水分 g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（干基），%	≤ 2.3	GB 5009.4
含砂量 %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以KOH计），mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
溴氰菊酯，mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱，mg/kg	≤ 5	GB/T 5009.145

\* 该指标严于食品安全国家标准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 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**2.6 其它要求**

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

荞麦混合粉以荞麦为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种，经清理、碾磨、混合、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 2715《食品安全国家标准 粮食》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市越丰农产品有限公司  
2017年07月05日

H N  
Q B