



411779S-2017



河南九龙食品有限公司企业标准

Q/HJL 0001S-2017

---

# 杂粮粉

2017-08-07 发布

2017-08-07 实施

---

河南九龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南九龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建业。

H J N

Q B

# 杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以红小豆、绿豆、黑豆、黄豆、黑米、荞麦、青稞、玉米、大黄米、糯米、燕麦、青豆、豇豆、高粱、白芸豆、花生、芝麻、黑芝麻中的一种为原料，经炒制，去石清理，粉碎，包装加工而成的非即食杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红小豆应符合NY/T 599及GB 2715的规定。

2.1.2 绿豆应符合GB/T 10462及GB 2715的规定。

2.1.3 黑米应符合NY/T 832及GB 2715的规定。

2.1.4 荞麦应符合GB/T 10458及GB 2715的规定。

2.1.5 高粱应符合GB/T 8231及GB 2715的规定。

2.1.6 芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761及GB 2715的规定。

2.1.7 花生应符合GB/T 1532及GB 2715的规定。

2.1.8 燕麦、大黄米、糯米、玉米、黄豆、黑豆、豇豆、青豆、白芸豆、青稞应符合GB 2715的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	呈固态干粉状	随机取样1袋，取适量置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	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 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
粗细度 (通过CQ10号筛, 留存在筛上量), %	≤ 5	GB/T 5507
灰分 (以干基计), g/100g	≤ 5.0	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 (干基), mg/100g	≤ 116	GB/T 5510
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

总砷* (以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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	
单宁(以干基计), %, (仅适于高粱产品)	≤	0.3	GB/T 15686
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g, (仅适于芝麻粉、黑芝麻粉、花生粉)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g, (仅适于芝麻粉、黑芝麻粉、花生粉)	≤	0.4	GB 5009.227
注: *指标严于国家标准。			

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

## 2.6 其它要求

真菌毒素应符合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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量;

型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红小豆、绿豆、黑豆、黄豆、黑米、荞麦、青稞、玉米、大黄米、糯米、燕麦、青豆、豇豆、高粱、白芸豆、花生、芝麻、黑芝麻中的一种为原料，经炒制，去石清理，粉碎，包装加工而成的非即食杂粮粉。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，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。

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

理化指标中总砷指标严于国家标准GB 2762。

河南省九龙食品有限公司

2017年6月22日