



413525S-2018



河南宸鑫食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2018

全麦粉及杂粮面

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

河南宸鑫食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南宸鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南宸鑫食品有限公司。

本标准主要起草人：孔晓梦、朱劭、刘耀东、刘乾。

H N

Q B

全麦粉及杂粮面

1 范围

本标准规定了全麦粉及杂粮面的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黄豆（大豆）、绿豆、小米、裸大麦、小麦、荞麦、黑米、红薯干、高粱、豌豆、玉米中的一种或两种为原料，经清理除杂、混合或不混合、磨粉、灌装、包装而成的全麦粉及杂粮面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 LS/T 3215 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 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黄豆（大豆）、红薯干应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.11 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 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	具有原料应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味、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
	杂粮面	全麦粉	
水分, %	≤ 14.5	13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 3.0	2.2	GB 5009.4
粗细度	CQ10 号筛全部通过	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
脂肪酸值(以干基 KOH 计)(以 KOH 计), mg/100g	80.0	116	GB/T 5510
总膳食纤维含量(以干基计)%	≥ -	9.0	GB 5009.88
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000(仅适用于玉米面、全麦粉)	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60(仅适用于玉米面、全麦粉)	60	GB 5009.209
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥ -	200	LS/T 3244 中附录 A
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0(玉米面为 20.0)		GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.96
含砂量, %	≤ 0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003		GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤ 0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05		GB/T 5009.19
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5(黄豆面、绿豆面、豌豆面、豆杂面、黑米面、小米面除外)		GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2(仅适用于黑米面、小米面)		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2(黄豆面、绿豆面、豌豆面、豆杂面为 0.5)		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02		GB 5009.17
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8		GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1(黄豆面、绿豆面、豌豆面、豆杂面、黑米面、小米面为 0.2)		GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10		GB 5009.27
单宁 ^a (以干基计), %	≤ 0.3		GB/T 15686
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: ^a 只适用于含高粱产品;			
注 3: 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷。			

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粗细度、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

全麦粉及杂粮面是以黄豆（大豆）、绿豆、小米、裸大麦、小麦、荞麦、黑米、红薯干、高粱、豌豆、玉米中的一种或两种为原料，经清理除杂、混合或不混合、磨粉、灌装、包装而成的全麦粉及杂粮面。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宸鑫食品有限公司

H N

Q B