



413912S-2018



河南华裕黑色作物科技开发有限公司企业标准

Q/HHH 0002S-2018

五谷杂粮粉

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

河南华裕黑色作物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 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。

本标准由河南华裕黑色作物科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚宗余、水生敖。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHH 0002S-2015。

HN

QB

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑小麦、裸大麦、荞麦、莜麦、黑玉米、黑香米、大米、黑小米、小米中的一种为原料，经筛选、磁选、碾磨制粉、过筛、包装而成的五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑香米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 莜麦（燕麦）应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 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	检验方法	
性 状	粉末状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉	
色泽	黑小麦粉		浅灰色
	黑玉米粉		灰白色
	黑小米粉		灰白色
	黑香米粉		灰白色

	裸大麦粉	白色	眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合表 1 规定。
	裸大麦粗粉	浅黄色	
	莜麦(燕麦)粉	白色	
	荞麦粉	浅褐色	
	小米粉	乳黄色	
	大米粉	白色	
气、滋味	黑小麦粉	具有黑小麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑玉米粉	具有黑玉米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑小米粉	具有黑小米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑香米粉	具有黑香米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	裸大麦粉	具有裸大麦粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	裸大麦粗粉	具有裸大麦粗粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	莜麦(燕麦)粉	具有燕麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	荞麦粉	具有荞麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	小米粉	具有小米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
大米粉	具有大米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味		
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
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
灰分(干基计), g/100g	≤ 1.5	GB 5009.4
粗细度	黑小米粉、黑香米粉全通过 CQ20 号筛；黑小麦粉、大麦粉全通过 CQ27 号筛；黑玉米粉全通过 CQ10 号筛。 荞麦粉全通过 CQ27 号筛；燕麦粉全通过 CQ27 号筛；大米粉全通过 CQ20 号筛；小米粉全通过 CQ20 号筛；裸大麦粗粉通过 CQ7 号筛。	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)(KOH), mg/100g	≤	60	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ , ug/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
总砷(以As计), mg/kg	≤	(除以大米为主要原料以外的产品) 0.5	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	(仅限以大米为主要原料的产品) 0.2	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
镉(以Cd计), mg/kg	≤	(除以大米为主要原料以外的产品) 0.1	GB 5009.15
		(仅限以大米为主要原料的产品) 0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[α]芘, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.27
*苯并[α]芘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 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

五谷杂粮粉是以黑小麦、裸大麦、荞麦、莜麦、黑玉米、黑香米、大米、小米中的一种为原料，经筛选、磁选、碾磨制粉、过筛、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。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南华裕黑色作物科技开发有限公司

HN

QB