



411576S-2018



南阳恒裕粮业食品有限公司企业标准

Q/NHL 0005S-2018

---

# 杂粮面

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

---

南阳恒裕粮业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照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。

本标准由南阳恒裕粮业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王波。

H N

Q B

# 杂粮面

## 1 范围

本标准规定了杂粮面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆、黄豆、小米、红薯干、黑米、高粱、荞麦、豌豆、大米、黑豆、红米、莜麦、玉米、小麦、红豆、糯米、紫米、薏米、苦荞中的一种或几种为原料，经除杂、筛选、碾磨、包装而成的杂粮面（非即食性食品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 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 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.9 红米应符合 DB61/T 504 的规定。
- 2.1.10 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.11 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.13 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.15 紫米应符合 DB53/T 784 的规定。
- 2.1.16 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.17 苦荞应符合 DB61/T 909 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、无结块	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度	全部通过 CQ20 号筛, CQ30 号筛筛 留存不超过 18%	GB/T 5507
灰分, 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(以湿基计), mg/100g	≤ 80(仅限以小麦为主要原料的产品)	GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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	≤ 0.4	GB 5009.11
*无机砷(以 As 计), mg/kg (仅大米面、糯米面检测)	≤ 0.15	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并【a】芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁, % (仅限高粱面检测)	≤ 0.3	GB/T 15686
*总砷、无机砷指标严于国家标准 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 JJF1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的有关规定执行。

### 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

杂粮面是以绿豆、黄豆、小米、红薯干、黑米、高粱、荞麦、豌豆、大米、黑豆、红米、苡麦、玉米、小麦、红豆、糯米、紫米、薏米、苦荞中的一种或几种为原料，经除杂、筛选、碾磨、包装而成的杂粮面（非即食性食品）。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 GB 2715《国家食品安全标准 粮食》的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。

本标准规定了杂粮面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中总砷、无机砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

南阳恒裕粮业食品有限公司

H N

Q B