



412109S-2018



河南九龙食品有限公司企业标准

Q/HJL 0004S-2018

---

# 五谷杂粮粉

2018-07-12 发布

2018-07-12 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 N

Q B

# 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、贮存及保质期。

本标准适用于以玉米、小米、红米、大米、黑米、紫米、粳米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、麦麸、薏米、薏苡仁、青稞、珍珠米、小麦仁、糯米、芡实、大黄米、江米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、山药片中的一种或几种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的非即食五谷杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 及 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米、粳米、糯米、珍珠米、紫米应符合 GB/T 1354 及 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 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 荞麦应符合 GB/T 10458 及 GB 2715 的规定。

2.1.7 麦麸应符合 NY/T 3218 及 GB 2715 的规定。

2.1.8 黄豆应符合 NY/T 954 及 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 及 GB 2715 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 及 GB 2715 的规定。

2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 及 GB 2715 的规定。

2.1.12 豇豆应符合 NY/T 965 及 GB 2715 的规定。

2.1.13 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.14 红米、大麦仁、燕麦、薏米、薏苡仁、青稞、小麦仁、芡实、大黄米、江米、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 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，取适量置于洁净白瓷盘中，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	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 10.0	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
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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
总膳食纤维含量(以干基计), % (仅适于麦麸粉产品)	≥ 19	GB 5009.88
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

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 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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以玉米、小米、红米、大米、黑米、紫米、粳米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、麦麸、薏米、薏苡仁、青稞、珍珠米、小麦仁、糯米、芡实、大黄米、江米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、山药片中的一种或几种为原料，经烘炒、冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的非即食五谷杂粮粉。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、贮存及保质期。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省九龙食品有限公司

