



412945S-2018



项城市光武区清芳轩面粉厂企业标准

Q/XQM 0001S-2018

---

# 杂粮粉

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

项城市光武区清芳轩面粉厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由项城市光武区清芳轩面粉厂提出并起草。

本标准起草人：司清芳、李桂芝、司京京。

H 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、贮存等。

本标准适用于以玉米、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、绿豆、高粱、荞麦、红薯干、小米、大米、黑米、糯米、小麦、黑麦、绿麦、莜麦的一种或多种为原料，经逐道研磨、筛理分离、包装加工而成的杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦、黑麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米、糯米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄大豆、黑大豆、青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红薯干应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米符合 NY/T 832 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	粉状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有杂粮加工后特有的色泽	
气 味、滋味	具有杂粮加工后特有的气味、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
水分, %	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 5.5	GB 5009.4
含砂量(以干基计), %	≤ 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	GB/T 5510
粗细度	CQ10 号筛全通过, CQ20 号筛留存量≤10%	GB/T 5507
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅限限大米、小米、黑米、糯米)	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (除大米、糯米、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、绿豆)	GB 5009.15

镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2(大米、糯米、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、绿豆)	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
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
注：*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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 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

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

Q B

## 编 制 说 明

本标准适用于以玉米、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、绿豆、高粱、荞麦、红薯干、小米、大米、黑米、糯米、小麦、黑麦、绿麦、莜麦的一种或多种为原料，经逐道研磨、筛理分离、包装加工而成的杂粮粉。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，参照GB/T 1355《小麦粉》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

项城市光武区清芳轩面粉厂

H N

Q B