



410080S-2019



河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司企业标准

Q/HNJJ 0008S-2019

预拌粉

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司 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》的要求编写。

本标准由河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司提出并起草。

本标准主要起草人：李罡、李卫国。

本标准适用于河南久久农业科技股份有限公司、河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司。

H N

Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑麦粉、青稞粉、小麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、粟米粉、稷米粉、黍米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、大麦苗粉、核桃粉、板栗粉、花生粉中的一种或多种为原料，添加或不添加玉米淀粉、磷酸二氢钙、酵母，经配料、混合或不混合、筛理、磁选、包装加工而成的预拌粉（用于小麦粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藜麦粉、黑麦粉、青稞粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小黄米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 粟米粉应符合 NY/T 893 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉、土豆粉、芹菜粉、菠菜粉、红枣粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.13 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 核桃粉、板栗粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 海带粉、大麦苗粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 香菇粉应符合 GB 7096 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	从样品中随机取出 100g, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有原料混合后固有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后固有的气味和滋味, 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, %	≤ 15	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除 a 外的其他产品)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 ^a	GB 5009.11
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于单一型高粱粉预拌粉)	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10 ^a	GB 5009.22
	≤ 5.0 ^b	
	≤ 20 ^c	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注 1: a 仅适用于单一型大米粉、黑米粉、紫米粉预拌粉; b 仅适用于除 a、c 外的其他产品; c 仅适用于单一型玉米粉预拌粉。		
注 2: 对于测定无机砷的产品, 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。		
注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、青稞粉、小麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、粟米粉、稷米粉、黍米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、红枣粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉、大麦苗粉、核桃粉、板栗粉、花生粉中的一种或多种为原料，添加或不添加玉米淀粉、磷酸二氢钙、酵母，经配料、混合或不混合、筛理、磁选、包装加工而成的预拌粉（用于小麦粉制品）。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《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准规定了预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司

QB