



410576S-2019



河南丹尼斯百货有限公司企业标准

Q/HDNS 0002S-2019

杂粮面（粒、片）

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

河南丹尼斯百货有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南丹尼斯百货有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王晓明。

H N

Q B

杂粮面（粒、片）

1 范围

本标准规定了杂粮面（粒、片）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷物碾磨类：（玉米面、糯米面、高粱面、荞麦面、小米面、黑米面、燕麦面、黄豆面、绿豆面、红薯面、玉米糝、燕麦片）的其中一种为原料，经分装、包装而成的非即食杂粮面（粒、片）状产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米面、高粱面、荞麦面、小米面、黑米面、燕麦面、黄豆面、绿豆面、红薯面应符合 Q/HBS 0001S 的规定(见附录 A)。

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.3 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 燕麦片应符合 GB 19640 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	高粱面	粉末状，均匀细腻，无粉块	从混合均匀的样品中取100g置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味。温开水漱口，品其滋味。
	糯米面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	荞麦面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	燕麦面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	黑米面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	小米面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	玉米面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	玉米糝	颗粒状，均匀一致	
	红薯面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
	黄豆面	粉末状，均匀细腻，无粉块	
绿豆面	粉末状，均匀细腻，无粉块		

	燕麦片	表面呈麦粒原色(土黄色), 中间为白色或乳白色, 片状, 允许有少量粉末
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 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	要求	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
不完善粒, %	≤ 1.0	GB/T 5494
灰分 ^d (以干基计), g/100g	≤ 5.0	GB/T 5505
粗细度 ^d	全部通过CQ10号筛	GB/T 5507
杂质, %	≤ 0.5	GB/T 5494
单宁 ^a (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
总砷 ^c (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
备注		
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
2、a 仅适用于高粱面。		
3、b 仅适用于糯米面、黑米面。		
4、c 糯米面、黑米面除外。		
5、d 仅适用于杂粮面粉制品。		

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。

H N

Q B

附录A



412557S-2017



潢川变地金粮油食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2017

杂粮面粉

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

潢川变地金粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由潢川变地金粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢立发、刘芝琴、刘芝青。

H N

Q B

杂粮面粉

1 范围

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

本标准适用于以高粱、荞麦、黑米、绿豆、红薯片、燕麦、黄豆、糯米、小米中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、分装、包装而成的杂粮面粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红薯片应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糯米应符合 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，无结块	从样品中取出 100g，置入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
-----	-----	------

QHBS 0001S-2017

水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
粗细度		全部通过 CQ20 号筛, CQ30 号筛筛留存不超过 18%	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基) / KOH (mg / 100g)	≤	60	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15

注: *该项指标严于国家标准 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

QHBS 0001S-2017

编制说明

杂粮面粉是以高粱、荞麦、黑米、绿豆、红薯片、燕麦、黄豆、糯米、小米中的一种或几种为原料，经筛选、清理、碾磨、混合或不混合、分装、包装而成的杂粮面粉。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》的规定，参照 GB/T 10463 《玉米粉》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。

本标准中铅指标值严于 GB 2762 的规定。

潢川变地金粮油食品有限公司

2017年09月27日

HN
QB

编制说明

杂粮面（粒、片）是指以谷物碾磨类：（玉米面、糯米面、高粱面、荞麦面、小米面、黑米面、燕麦面、黄豆面、绿豆面、红薯面、玉米糝、燕麦片）的其中一种为原料，经分装、包装而成的非即食杂粮面（粒、片）状产品。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 2715《食品安全国家标准 粮食》等多项标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了杂粮面（粒、片）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。

河南丹尼斯百货有限公司

H N

Q B