



410558S-2026



新郑市富民面业有限公司企业标准

Q/FMMY 0002S-2026

复配谷物杂粮粉

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

新郑市富民面业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市富民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯栋涛。

H N

Q B

复配谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了复配谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以杂粮粉【荞麦粉（甜荞粉、苦荞粉中的一种或两种）、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、藜麦粉、苡麦粉、薏仁粉、小米粉、高粱米、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、籼米、黍米（大黄米）、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、薏米（薏苡仁）、小麦胚芽中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、玉米粉、食用小麦麸（粉）、小麦胚芽（粉）、全麦粉、黑全麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉其中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、筛理、包装而成的复配谷物杂粮粉。

根据产品配料的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱粉应符合DB37/T 1401和GB 2715的规定。
- 2.1.2 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.4 苡麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 2.1.5 大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用小麦麸（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.9 全麦粉、黑全麦粉应符合LS/T 3244和GB 2715的规定。
- 2.1.10 藜麦粉、小米粉、青稞粉、红薯片、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.11 薏仁粉应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。
- 2.1.12 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。
- 2.1.13 糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、籼米、应符合 GB 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.15 黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。
- 2.1.16 稷米应符合GB/T 13358和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 高粱米应符合LS/T 3215和GB 2715的规定。
- 2.1.28 小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。

2.1.28 绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、应符合GB 2715的规定。

2.1.27 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。

2.1.15 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。

2.1.21 薏仁应符合NY/T 2977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
色泽	具有该品应有的色泽	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味，肉眼观察是否有外来异物。
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	
气、滋味	具有本品特有的滋味气味，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	指 标	检验方法
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 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。

2.6 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、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

本标准适用于以杂粮粉【荞麦粉（甜荞粉、苦荞粉中的一种或两种）、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、藜麦粉、苡麦粉、薏仁粉、小米粉、高粱米、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、籼米、黍米（大黄米）、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、薏米（薏苡仁）、小麦胚芽中的一种或几种】为主要原料，添加小麦粉、玉米粉、食用小麦麸（粉）、小麦胚芽（粉）、全麦粉、黑全麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉其中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、筛理、包装而成的复配谷物杂粮粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市富民面业有限公司