



410014S-2018



安阳九安农业有限责任公司企业标准

Q/AJA 0005S-2018

杂粮粉

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

安阳九安农业有限责任公司 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》的规则要求编写。

本标准由安阳九安农业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张纪玲，李素芳，韩纪伟，张海希。

H N

Q B

杂粮粉

1 范围

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

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、莜麦粉、大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、糯米粉、青稞粉、小米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为原料，经混合或不混合、分装包装而成的非即食杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、糯米粉、青稞粉、小米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有原料应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
粗细度	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507

含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(湿基), mg KOH/100g	≤	80	GB/T 5010
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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
苯并(α)芘, μg/kg	≤	10	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 的规定。

2.5 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、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。

编制说明

本标准适用于以玉米粉、玉米糝、莜麦粉、大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、薏仁粉、糯米粉、青稞粉、小米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为原料，经混合或不混合、分装包装而成的非即食杂粮粉。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 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，作为组织生产、食品控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳九安农业有限责任公司

2017年12月4日