



410810S-2018



商丘市想想商贸有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2018

---

# 杂粮面

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

---

商丘市想想商贸有限公司 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

本标准由商丘市想想商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜磊、应海震。

H N

Q B

# 杂粮面

## 1 范围

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

本标准适用于以黄豆、绿豆、荞麦、黑米、裸燕麦、小米、黑豆、红芋干、玉米、高粱、豌豆、糯米中的一种或几种为原料，经清理除杂、磨粉、过筛、搅拌、包装而成杂粮面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆、黑豆、裸燕麦、糯米、红芋干应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 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	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	检验方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 3.0	GB 5009.4
粗细度,	CQ10 号筛全部通过	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(以湿基计),	≤ 80.0	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
单宁 <sup>a</sup> (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686

注: \*指标严于国家标准 GB 2762 的规定。<sup>a</sup>只适用于含高粱产品

## 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 规定

## 2.5 食品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GB2762的规定; 农药残留限量应符合GB2763的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

杂粮面是以黄豆、绿豆、荞麦、黑米、裸燕麦、小米、黑豆、红芋干、玉米、高粱、豌豆、糯米中的一种或几种为原料，经清理除杂、磨粉、过筛、搅拌、包装而成杂粮面。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市想想商贸有限公司

H N

Q B