



410839S-2018



洛阳嘉谷农业科技有限公司企业标准

Q/LJG 0001S-2018

五谷杂粮粉

2018-04-03 发布

2018-04-03 实施

洛阳嘉谷农业科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳嘉谷农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张报志、水宜娜、水宜琼。

H N

Q B

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑小麦、裸大麦、荞麦、莜麦、玉米、黑玉米、黑香米、大米、小米、黑小米、燕麦中的一种或几种为原料，经混合或不混合、筛选、磁选、碾磨制粉、过筛、包装而成的非即食五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 莜麦（裸燕麦）应符合 GB/T 1335 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米和黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑香米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大米应符合 GB/T1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米和黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦应符合 ZB B 22011 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检测方法	
性 状	粉末状	从混合均匀的样品中取 100g，置	
色 泽	黑小麦粉		浅灰色
	大麦粉		白色

	大麦粗粉	浅黄色	于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质物。
	荞麦粉	浅褐色	
	莜麦（裸燕麦）粉	白色	
	玉米粉	白色或浅黄色	
	黑玉米粉	灰白色	
	黑香米粉	灰白色	
	大米粉	白色	
	小米粉	乳黄色	
	黑小麦粉	灰黄色	
	燕麦粉	白色	
	黑小麦复合粉	浅灰色	
气、滋味	黑小麦粉	具有黑小麦粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	大麦粉	具有大麦粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	大麦粗粉	具有大麦粗粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	荞麦	具有荞麦粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	莜麦（裸燕麦）粉	具有莜麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	玉米粉	具有玉米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑玉米粉	具有黑玉米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑香米	具有黑香米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	大米粉	具有大米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	小米粉	具有小米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑小米	具有黑小米粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	燕麦粉	具有燕麦粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味	
	黑小麦复合粉	具有黑小麦复合粉应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它 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	≤ 14.0	GB 5009.3

灰分（干基计），g/100g	≤	1.5	GB 5009.4
粗细度		玉米粉、黑香米粉、大米粉、小米粉、黑小米粉、燕麦粉、黑小麦复合粉全通过 CQ20 号筛；黑小麦粉、大麦粉、荞麦粉、莜麦（裸燕麦）粉全通过 CQ27 号筛；大麦粗粉、黑玉米粉全通过 CQ10 号筛。	GB/T 5507
含砂量，g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计），KOH, mg/100g	≤	60	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ ，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	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总汞，（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（α）芘，μg/kg	≤	5	GB 5009.27
*铅指标严于食品安全国家标准。			

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 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 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。

编制说明

五谷杂粮粉是以黑小麦、裸大麦、荞麦、莜麦、玉米、黑玉米、黑香米、大米、小米、燕麦中的一种或几种为原料，经混合或不混合、筛选、磁选、碾磨制粉、过筛、包装而成的非即食五谷杂粮粉。为保证产品质量，指导企业生产，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳嘉谷农业科技有限公司