



411212S-2018



遂平桐花面业有限公司企业标准

Q/STM 0001S-2018

---

# 五谷杂粮面粉

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

---

遂平桐花面业有限公司 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》的规定编写。

规范性附录 A 为本标准内容。

本标准由遂平桐花面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘永安、张红、石彦伟、刘勇、罗涛、王盛莉、钱露、石茹云、王静。

H N

Q B

# 五谷杂粮面粉

## 1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、紫薯粉、绿豆粉、香菇粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、大豆蛋白粉中的几种为辅料，经配料、混合、包装加工而成的非即食的五谷杂粮面粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.3 小米粉、黑米粉、绿豆粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、糙米粉、青稞粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 小麦膳食纤维粉应符合本标准中附录A的规定。

2.1.6 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 NY/T 1884 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合 NY/T 1884 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	试验方法
性状	粉末状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 5.0	GB 5009.4
粗细度 (CQ14 号筛) 通过率, %	100	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 (以湿重计)	≤ 80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
总汞 (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	≤ 5.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加的使用应符合 GB 2760 的规定, 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

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

## 附录 A

(规范性附录)

## 小麦膳食纤维粉的质量要求

小麦膳食纤维粉是以小麦麸为原料，经真菌  $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶分步水解、脱水、干燥及粉碎等工艺制成的粉状产品。

## F1 感官要求

## 感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	浅黄色
滋味、气味	无异味，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

## F2 理化指标

## 理化指标

项 目		指 标
总膳食纤维含量/ (%)	$\geq$	60.0
水分/ (g/100g)	$\leq$	14.0
灰分/ (g/100g)	$\leq$	6.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	$\leq$	0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	$\leq$	0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / ( $\mu$ g/ kg)	$\leq$	5.0

## 编制说明

五谷杂粮面粉以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、紫薯粉、绿豆粉、香菇粉、谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、大豆蛋白粉中的几种为辅料，经配料、混合、包装加工而成的非即食的五谷杂粮面粉。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》的有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》和 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。

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

其中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

遂平桐花面业有限公司

H N  
Q B