

Q/XNH

建平县欣农禾粮业有限公司企业标准

Q/XNH 0001S-2022

杂粮面粉

2022-04-08 发布

2022-05-06 实施

建平县欣农禾粮业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准替代 Q/XNH 0001S-2019《杂粮面粉》

本标准与 Q/XNH 0001S-2019《杂粮面粉》相比，主要变化如下：

——修改了规范性引用文件。

——修改了要求。

本标准由建平县欣农禾粮业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王树廷。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/XNH 0001S-2016，Q/XNH 0001S-2019。

杂粮面粉

1 范围

本标准规定了杂粮面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小米、高粱米、荞麦米、大豆、绿豆、红小豆、芸豆、豇豆、黑豆、白豆为原料，经清理、碾磨、包装等工艺制成的杂粮面粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB/T 11766 小米

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3215 高粱米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小米

应符合 GB/T 11766、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 高粱米

应符合 LS/T 3215、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 荞麦米、芸豆、豇豆、白豆

应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

3.1.4 大豆、黑豆

应符合 GB 1352 、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.5 绿豆

应符合 GB/T 10462、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.6 红小豆

应符合 GB/T 10461、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.2 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
外观形态	均匀的粉状，无结块。	色泽、滋味和气味：按 GB/T 5492 方法检验。 外观形态、杂质：取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视。
色 泽	具有产品应有的色泽，无霉变	
滋味和气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标	检验方法
粗细度	全部通过 CQ16 号筛	GB/T 5507
水分 / (%)	≤ 米粉 16 豆粉 13	GB 5009.3
灰分(干基计) / (%)	≤ 2.3	GB 5009.4
含砂量 / (%)	≤ 0.04	GB/T 5508
磁性金属物 / (g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基计) (mg/100g)	≤ 80	GB/T 5510

3.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5 (豆粉不限)	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1 (豆粉 0.2)	GB 5009.15
铬(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96

3.5 生产加工过程

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同产地、同等级、同品种的产品为一批。抽样按 GB/T 5491 规定执行, 每批随机抽取样品不少于 1kg 做为检验样品，抽样数量应满足检验和备检需要。分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、粗细度、水分、灰分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有

害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙 10cm 以上，中间备有通道。产品码放整齐，码放高度以不倒塌、无压坏外包装为限。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期以标签标示为准。
