

# 《杂粮面粉》企业标准编制说明

杂粮面粉是我公司生产的系列产品之一，该产品目前尚没有国家标准、行业标准 and 地方标准，为更好的组织生产，加工出让消费者满意的产品，按照《中华人民共和国标准化法》规定，特制订了本产品的企业标准，作为企业指导、组织生产、最终产品检验、销售的依据，以确保产品质量的稳定。

本标准是根据 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》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

## 一、原、辅料购进入库验收

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

2、大米、糯米：应符合 GB/T 1354 、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3、黍米：应符合 GB/T 13356、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4、藜麦米：应符合 LS/T 3245、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5、黑豆、黄豆：应符合 GB1352 、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

7、红小豆：应符合 GB/T 10461、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

8、蚕豆：应符合 GB/T 10459、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

9、黑米：应符合 NY/T 832、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

10、高粱米：应符合 LS/T 3215、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

11、玉米：应符合 GB 1353、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

12、小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

13、稷米：应符合 GB/T 13358、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

14、豌豆：应符合 GB/T 10460、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

15、莜麦米、荞麦米、薏仁米、燕麦米、小麦米：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

## 二、产品生产工艺：

以玉米、小米、大米、糯米、黍米、高粱米、莜麦米、荞麦米、薏仁米、燕麦米、藜麦米、黑米、小麦米（或小麦粉）、稷米、黑豆、黄豆、绿豆、红小豆、豌豆、蚕豆、芸豆为原料，经清理、碾磨、混合或不混合、包装等工艺制成的杂粮面粉。

## 三、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指 标	企业标准指标限量	引用标准名称	引用标准指标限量
粗细度	全部通过 CQ16 号筛	根据产品特性制订	根据产品特性制订
水分 / (%)	米粉 16 豆粉 13	根据产品特性制订	根据产品特性制订
灰分(干基计) / (%)	≤2.3	根据产品特性制订	根据产品特性制订
含砂量 / (%)	≤0.04	根据产品特性制订	根据产品特性制订
磁性金属物 / (g/kg)	≤0.003	根据产品特性制订	根据产品特性制订
脂肪酸值 (干基计) (mg/100g)	≤120	根据产品特性制订	根据产品特性制订
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5(豆粉不限)	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5(豆粉不限)
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.2
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.2
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1 (大米粉、糯米粉、豆粉 0.2)	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.1 (大米粉、糯米粉、豆粉 0.2)
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤0.9	GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤5.0 (玉米粉: 20、豆粉不限)	GB2761 食品中真菌毒素限量	≤5.0 (玉米粉: 20、豆粉不限)
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤5.0	GB2761 食品中真菌毒素限量	≤5.0
a: 仅限大米粉、糯米粉			

四、企业标准比较情况说明本标准规定了杂粮面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。感官要求根据产品的特点和生产工艺控制要求

制订，理化指标中水分等指标根据产品特点制订，安全指标根据 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量标准制订、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标根据 GB 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量的制订。检验方法采用有关国家标准的分析方法，并与国家标准相协调。如下表所示：

指标	限 量	制订参考依据	检验方法
粗细度	全部通过 CQ16 号筛	根据产品特性制订	按 GB/T 5507 规定的方法检验
水分 / (%)	米粉 16 豆粉 13	根据产品特性制订	按 GB 5009.3 规定的方法检验
灰分(干基计) / (%)	≤2.3	根据产品特性制订	按 GB 5009.4 规定的方法检验
含砂量 / (%)	≤0.04	根据产品特性制订	按 GB/T 5508 规定的方法检验
磁性金属物 / (g/kg)	≤0.003	根据产品特性制订	按 GB/T 5509 规定的方法检验
脂肪酸值 (干基计) (mg/100g)	≤120	根据产品特性制订	按 GB/T 5510 规定的方法检验
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5(豆粉不限)	GB 2762 食品中污染物限量	按 GB 5009.11 规定的方法检验
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	按 GB 5009.11 规定的方法检验
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	按 GB 5009.12 规定的方法检验
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1 (大米粉、糯米粉、豆粉 0.2)	GB 2762 食品中污染物限量	按 GB 5009.15 规定的方法检验
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤0.9	GB 2762 食品中污染物限量	按 GB 5009.123 规定的方法检验
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤5.0 (玉米粉: 20、豆粉不限)	GB2761 食品中真菌毒素限量	按 GB 5009.22 规定的方法检验
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤5.0	GB2761 食品中真菌毒素限量	按 GB 5009.96 规定的方法检验
a: 仅限大米粉、糯米粉			

#### 五、参考的相关标准：

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

本标准的制定，符合本企业的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：建平县辛氏米业加工厂

编制日期 2023 年 2 月 20 日