

Q/SGXX

渭南松桂鲜香食品有限责任公司企业标准

Q/SGXX 0001S—2021

杂粮坚果配方面粉



Q/610000-12420S-2021
有效期至 20240408

2021 - 03 - 08 发布

2021 - 04 - 08 实施

渭南松桂鲜香食品有限责任公司 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》进行编写。

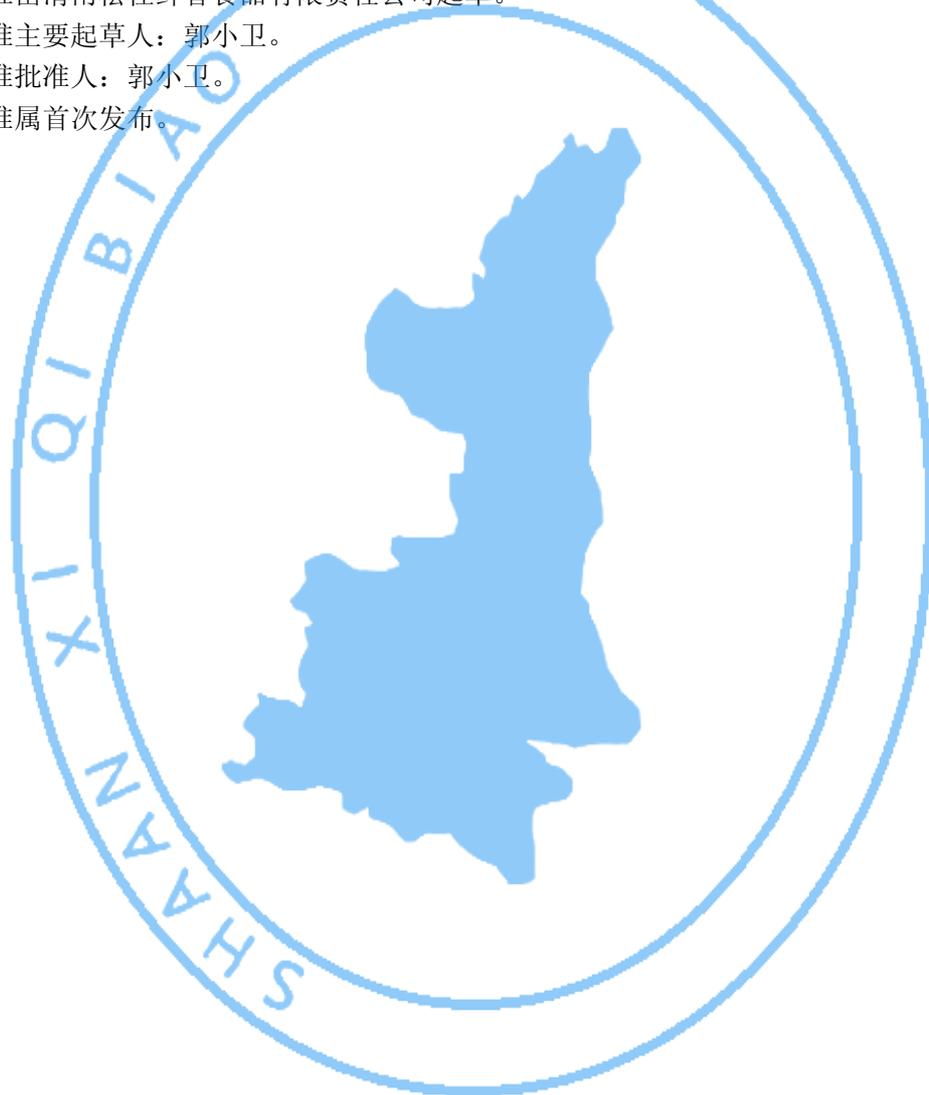
本标准由渭南松桂鲜香食品有限责任公司提出。

本标准由渭南松桂鲜香食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：郭小卫。

本标准批准人：郭小卫。

本标准属首次发布。



杂粮坚果配方面粉

1 范围

本标准规定了杂粮坚果配方面粉的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以小麦面粉、荞麦面粉、红薯淀粉、洋芋淀粉、苦荞、薏米（又称薏苡仁）、糙米、小米、燕麦、红高粱、红豆、黑豆、核桃仁、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻、花生仁、豌豆、黄豆、绿豆、扁豆、山药粉、干制红枣为原料，经预处理，研磨或不研磨，配料、混合、包装等工艺而成的杂粮坚果配方面粉。

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/T 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11764 葵花籽
- GB/T 11766 小米
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 18810 糙米
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- NY/T 599 红小豆
- LY/T 1922 核桃仁
- LS/T 3260 燕麦米
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》2020版
- 《中国食物成分表》第6版第一册
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据配料不同，产品可分为：杂粮坚果配方面粉 I 型、杂粮坚果配方面粉 II 型、杂粮坚果配方面粉 III 型。

3.1 杂粮坚果配方面粉 I 型

以小麦面粉、荞麦面粉、红薯淀粉、洋芋淀粉、核桃仁、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻、花生仁、豌豆、黄豆、红豆、绿豆、扁豆、苦荞、薏米（又称薏苡仁）、糙米、燕麦、小米、红高粱为原料，经预处理，研磨或不研磨，配料、混合、包装等工艺而成的杂粮坚果配方面粉 I 型。

3.2 杂粮坚果配方面粉 II 型

以小麦面粉、荞麦面粉、苦荞、糙米、燕麦、薏米（又称薏苡仁）、扁豆、红豆、黑豆、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、核桃仁、洋芋淀粉、花生仁、豌豆、黄豆、绿豆、红高粱、山药粉为原料，经预处理，研磨或不研磨，配料、混合、包装等工艺而成的杂粮坚果配方面粉 II 型。

3.3 杂粮坚果配方面粉 III 型

以小麦面粉、葵花籽仁、核桃仁、洋芋淀粉、黑芝麻、白芝麻、黄豆、绿豆、扁豆、山药粉、红豆、糙米、小米、红高粱、薏米（又称薏苡仁）、花生仁、燕麦、红薯淀粉、荞麦面粉、干制红枣为原料，经预处理，研磨或不研磨，配料、混合、包装等工艺而成的杂粮坚果配方面粉 III 型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 荞麦面粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.3 红薯淀粉、洋芋淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.5 薏米（又称薏苡仁）：应符合 GB 2715 或《中华人民共和国药典》2020 版的规定。
- 4.1.6 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 4.1.7 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.8 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.9 红高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.10 红豆：应符合 GB 2715 或 NY/T 599 的规定。
- 4.1.11 黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.12 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.13 葵花籽仁：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.14 白芝麻、黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

- 4.1.15 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.16 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.17 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.18 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.19 扁豆：应符合的《中国食物成分表》第 6 版第一册规定。
- 4.1.20 山药粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.21 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.22 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
气味、口味	具有产品应有的气味和口味，无哈喇味，无异味
组织形态	具有产品应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分,%	≤ 13.5
灰分(以干物计),%	≤ 1.40
面筋质(以湿重计),%	≥ 22.0
粗细度	全部通过CQ20号筛
含砂量,%	≤ 0.02
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003
脂肪酸值(以湿基计 XKOH), mg/100g	≤ 80
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0

表2 (续)

六六六, mg/kg	≤	0.05
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	4.9
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60
注: 粗细度中筛上剩余物, 用感量1/10天平称量不出数的, 视为全部通过。		

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 原料及食品添加剂

4.5.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.6 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合GB 2762、GB 2761、GB 2763的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、气味、口味: 按 GB/T 5492 规定的方法测定。

5.1.2 组织形态、杂质: 取适量样品, 置于干燥洁净的瓷盘中, 在自然光下观察其组织形态、有无杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分: 按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 面筋质: 按 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 规定的方法测定。

5.2.4 粗细度: 按 GB/T 5507 规定的方法测定。

- 5.2.5 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法测定。
- 5.2.6 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法测定。
- 5.2.7 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法测定。
- 5.2.8 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.9 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。
- 5.2.10 铬：按 GB 5009.123 规定的方法测定。
- 5.2.11 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.12 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 5.2.13 苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定的方法测定。
- 5.2.14 六六六、滴滴涕：按 GB 23200.113 或 GB/T 5009.19 规定的方法测定。
- 5.2.15 甲基毒死蜱：按 GB 23200.9 或 GB 23200.113 规定的方法测定。
- 5.2.16 溴氰菊酯：按 GB/T 5009.110 规定的方法测定。
- 5.2.17 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。
- 5.2.18 脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按 GB 5009.111 规定的方法测定。
- 5.2.19 赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法测定。
- 5.2.20 玉米赤霉烯酮：按 GB 5009.209 规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一品种、同一班次生产的相同规格产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 5491规定的方法抽样，每次抽样不少于2kg。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、灰分、粗细度、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2~4.4 项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装应符合GB/T 17109的规定。产品包装用编织袋包装时应符合GB/T 8946的规定，产品包装用无纺布或塑料袋包装时应符合GB 4806.7或GB/T 24905或GB/T 10004或GB 9683的规定，其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；运输过程不得曝晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；有防蝇、防鼠措施。产品堆放应放垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面15cm以上。

在符合本标准规定的条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为9个月。

附 录 A
(规范性附录)
山药粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅棕色
气味、滋味	具有山药特有的气味、滋味，无异味
组织形态	松散粉末，无结块
杂质	无正常视力可见外来异物
冲调性	均匀悬浮液，允许有少量沉淀

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 1.0

A.3 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	900
霉菌，CFU/g	≤ 50			