

备案号：228005S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 日

# Q/DW

## 吉林省德伟米业有限公司企业标准

Q/DW0001S-2018

### 谷物粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/DW0001S-2018
备案号	228005S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-06-10 发布

2018-06-10 实施

吉林省德伟米业有限公司 发布

# 谷物粉

## 1 范围

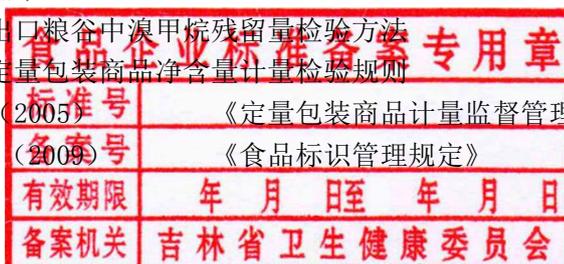
本标准适用以黄豆、糯米、荞麦、小米、绿豆、黑米、高粱、红小豆、薏米仁、黑豆、黍米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食谷物粉。产品类别为：谷物碾磨加工品。

## 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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB 1355	小麦粉
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 5009.11	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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
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/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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10462	绿豆

GB/T 11766	小米
GB/T 13356	黍米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19649	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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 25222	粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定 分光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 599	红小豆
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 832	黑米
SN 0649	出口粮谷中溴甲萜残留量检验方法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令第123号 (2009)	《食品标识管理规定》



### 3 分类

根据原料的不同分为：黄豆粉、糯米粉、荞麦粉、小米粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、红小豆粉、薏米粉、黑豆粉、大黄米粉。

#### 3.1 分类 1

##### 3.1 黄豆粉

以黄豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食黄豆粉。

##### 3.2 糯米粉

以糯米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食糯米粉。

##### 3.3 荞麦粉

以荞麦为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食荞麦粉。

##### 3.4 小米粉

以小米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食小米粉。

##### 3.5 绿豆粉

以绿豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食绿豆粉。

##### 3.6 黑米粉

以黑米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食黑米粉。

##### 3.7 高粱粉

以高粱为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食高粱粉。

##### 3.8 红小豆粉

以红小豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食红小豆粉。

### 3.9 薏米粉

以薏米仁为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食薏米粉。

### 3.10 黑豆粉

以黑豆为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食黑豆粉。

### 3.11 大黄米粉

以大黄米为原料，经清理、筛选、碾磨、包装等工艺制成的非即食大黄米粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.8 糯米、薏米仁、大黄米应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.9 黑豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.1.10 加工用水应符合 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											检验方法
	黄 豆 粉	绿 豆 粉	薏 米 粉	黑 豆 粉	糯 米 粉	小 米 粉	黑 米 粉	红小 豆粉	荞 麦 粉	大 黄 米 粉	高 粱 粉	
色泽	淡 黄	白 色	白 色	绿 色	白 色	浅 黄	浅 紫 黑	白 色	灰 白	淡 黄	白 色	将被测样品倒在清洁的白糖瓷盘上，在光线充足柔和的环境中用目测法观察样品的色泽、杂质及组织形态，口尝、鼻嗅其滋、气味。
组织形态	均匀的粉状，无结块											
滋、气味	具有相应品种固有的气味、无异味											
杂质	无肉眼可见外来杂质											
霉变粒，% ≤	2.0											GB/T 5494

### 4.3 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
	黄 豆 粉	绿 豆 粉	薏 米 粉	黑 豆 粉	糯 米 粉	小 米 粉	黑 米 粉	红小 豆粉	荞 麦 粉	大 黄 米 粉	高 粱 粉	
灰分（以干物计），% ≤	5.5			3.5				5.0			GB 5009.4	
含砂量，% ≤	0.03						0.05					GB/T 5508
水分% ≤	14.0						14.5					GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计） ≤	300.00			80.0								GB/T 5510
磁性金属物，g/kg ≤	0.003											GB/T 5509
粉细度	全部通过CQ20号											GB/T 5507

## 4.4 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB/T 23502
麦角/%（黄豆粉、绿豆粉、红小豆粉、黑豆粉）	不得检出	GB 2715附录A

## 4.5 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

产品	项 目	限 量	检验方法
黄豆粉、绿豆粉、 红小豆粉、黑豆粉	铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
	铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
薏米粉、小米粉、 黑米粉、荞麦粉、 高粱粉、大黄米粉	铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
	总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
糯米粉	铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
	镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
	总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
	无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
	苯并（a）芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

## 4.6 农药残留限量

应符合表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	指标	检验方法
糯米粉	艾氏剂, mg/kg ≤ 0.02	GB/T 5009.19
荞麦粉	滴滴涕, mg/kg ≤ 0.05	GB/T 5009.19
高粱粉	狄氏剂, mg/kg ≤ 0.02	GB/T 5009.19
黑米粉	甲基毒死蜱, mg/kg ≤ 5*	GB/T 5009.145
薏米粉	七氯, mg/kg ≤ 0.02	GB/T 5009.19
小米粉	溴氰菊酯, mg/kg ≤ 0.5	GB 23200.9
大黄米粉	溴甲烷, mg/kg ≤ 5	SN/T 1739
黑豆粉	磷化铝, mg/kg ≤ 0.05	GB 23200.57
绿豆粉	六六六, mg/kg ≤ 0.05	GB 23200.2
黄豆粉	氯丹, mg/kg ≤ 0.05	GB/T 5009.19
红小豆粉	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg ≤ 0.05	GB/T 5009.110 GB 23200.9

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括:感官指标、净含量、水分、杂质、包装。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取,抽样基数不得少于 50 个独立包装(总量不得小于 50 公斤),随机抽取 5kg 样品混匀,平均分成两份 1 份检验,1 份备查

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新取样复验，以复验结果为准。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

食品名称：谷物粉

配料表（原料）：黄豆，糯米，荞麦，小米，绿豆，黑米，高粱，红小豆，薏米仁，黑豆，大黄米。

净含量/规格：根据市场需要

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省德伟米业有限公司 吉林省松原市宁江区雅达红工业集中区 0438-3113338

生产日期：

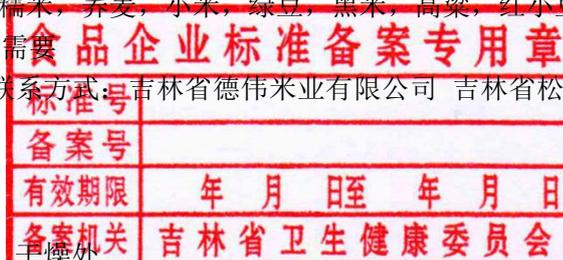
保质期：14 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10222070207448

产品标准代号：Q/DW0001S

其他需要标示的内容：



### 8.2 营养成分表

#### 8.2.1 黄豆粉营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 黄豆粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1824 千焦	22%
蛋白质	35 克	58%
脂肪	17.6 克	29%
碳水化合物	37.6 克	13%
钠	0 毫克	0%

#### 8.2.2 糯米粉营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 糯米粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1521 千焦	18%
蛋白质	7.3 克	12%
脂肪	1.0 克	2%
碳水化合物	78.3 克	26%
钠	0 毫克	0%

### 8.2.3 荞麦粉营养成分表

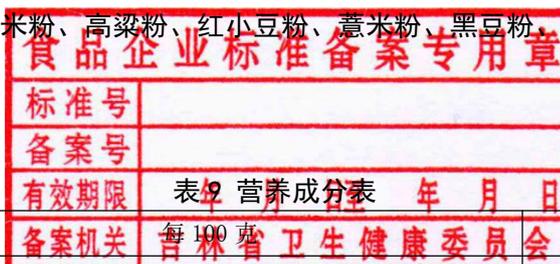
应符合表 8 的规定。

表 8 荞麦粉营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1480 千焦	18%
蛋白质	16.5 克	28%
脂肪	0.8 克	1%
碳水化合物	68.8 克	23%
钠	0 毫克	0%

### 8.2.4 小米粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、红小豆粉、薏米粉、黑豆粉、大黄米粉营养成分表

应符合表 9 的规定。



项 目	每 100 克	NRV%
能量	1508 千焦	18%
蛋白质	9.4 克	16%
脂肪	0.7 克	1%
碳水化合物	77.8 克	26%
钠	0 毫克	0%

## 9 包装

包装袋选用多层复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定。

包装箱选用单瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定

(销售包装应符合GB 23350的规定。)

(运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。)

(储运图示标志应符合GB/T 191的规定。)

## 10 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输

## 11 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 12 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温下保质期为 14 个月。