

# Q/NWDF

## 内蒙古万代福农畜科技有限公司企业标准

Q/NWDF 0001S—2020

---

### 杂粮粉

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q15 0001S-2020



2020 - 09 - 01 发布

2020 - 09 - 01 实施

内蒙古万代福农畜科技有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。  
本标准由赤峰万代福农畜科技有限公司提出。  
本标准由赤峰万代福农畜科技有限公司起草。  
本标准由赤峰万代福农畜科技有限公司批准。  
本标准主要起草人：王莹。



# 杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于大米、小米、燕麦米、高粱米、糙米、荞麦米、大麦、小麦仁、黑米、白芝麻、黑芝麻、黑小米、玉米碴、红小豆、黑芸豆、红大米、黑荞麦、黑玉米、糯米、紫米、江米、大黄米、黑豆、黑藜麦米、红藜麦米、薏仁米、绿豆、大豆、芸豆等杂粮杂豆中一种或几种为原料，添加或不添加紫薯干、南瓜干、芋头粒、胡萝卜粒、香菇干、干葱、菠菜干、大头菜干、洋葱干、香菜干、秋葵干、葡萄干、苹果干、桂圆、红枣、南瓜子仁、核桃仁、酸枣仁、瓜子仁、银耳、黑木耳、花生等脱水果蔬、莲子、百合、杏仁、郁李仁、茯苓、白果、枸杞、葛根、淮山（山药）干、山楂、芡实、橘皮、蒲公英等药食同源原料、干制玫瑰花、菊花、桂花及胚芽米、玉米片、燕麦片、亚麻籽、西米、野米等食品原料中的一种或几种，经选料、配料、混合（或不混合）、预熟处理或不预熟处理、碾磨、包装等工艺制成的杂粮粉。

## 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 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 5509.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 6388 运输包装收发货标志  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 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 17109 粮食销售包装  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 1352 大豆  
 GB/T 1354 大米  
 GB 1353 玉米  
 GB/T 5835 干制红枣  
 GB/T 10462 绿豆  
 NY/T 599 红小豆  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB/T 11766 小米  
 GB/T 13356 黍米  
 GB/T 18672 枸杞  
 GB/T 18810 糙米  
 LS/T 3245 藜麦米  
 NY/T 832 黑米  
 NY/T 1504 莲子  
 LS/T 3215 高粱米  
 GB/T 22496 玉米糝  
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类  
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类  
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类  
 NY/T 834 银耳  
 GB/T 6192 黑木耳  
 GB/T 1532 花生  
 GB/T 23597 干紫菜  
 GB/T 15681 亚麻籽  
 GH/T 1159 山楂

DBS41/009 食品安全地方标准 山药片（粉）

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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 大米、红大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

- 3.1.2 小米、黑小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.3 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.4 黑米、黑糯米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.5 大豆、黑豆、青仁乌豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.10 黑玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.11 玉米碴：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.12 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.13 黑荞麦：应符合 NY/T 894 的规定。
- 3.1.14 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.15 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.16 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.17 核桃仁、杏仁：应符合 GB19300 的规定。
- 3.1.18 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.19 紫薯干、芋头粒、胡萝卜粒、南瓜干、菠菜干、干葱等：应符合 NY/T 959、NY/T960、NY/T1393 的规定。
- 3.1.20 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.21 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.22 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.23 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.24 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.25 山药：应符合 DBS41/009 的规定。
- 3.1.26 燕麦米、荞麦米、薏仁米、茯苓、橘皮、蒲公英、白果、葛根、亚麻籽、西米、干制玫瑰花、菊花、桂花等：应符合相应的食品安全标准的规定。

## 3.2 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             |
|------|-----------------|
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       |
| 气味口味 | 具有产品应有的气味口味，无异味 |
| 组织状态 | 均匀粉状            |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质       |

### 3.3 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          |
|-----------------------|--------------|
| 水分/ (%)               | ≤ 14.0       |
| 脂肪酸值（以湿基计）/ (mg/100g) | ≤ 80         |
| 粗细度                   | ≤ 全部通过CQ10号筛 |
| 灰分（干基）/ (%)           | ≤ 3.0        |
| 含砂量/ (%)              | ≤ 0.02       |
| 磁性金属物/ (g/kg)         | ≤ 0.003      |

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标（预熟处理）

| 项 目     | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |   |                 |                 |
|---------|-------------------------|---|-----------------|-----------------|
|         | n                       | c | m               | M               |
| 菌落总数    | 5                       | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群    | 5                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 沙门氏菌    | 5                       | 0 | 0/25g           | —               |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                       | 1 | 100             | 1000            |

样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

### 3.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物应符合GB 2762的规定。

### 3.7 真菌毒素限量



真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 中的规定。

### 3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求检验

按 GB/T 5492 规定的方法检验。

### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 脂肪酸值：按 GB 5510 规定的方法检验。

5.2.3 粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法检验。

5.2.4 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法检验。

5.2.5 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法检验。

5.2.6 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法检验。

### 5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的平板计数法检验。

5.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

### 5.4 有毒有害菌类、植物种子限量检验

按 GB 2715 中规定的方法检验。

### 5.5 污染物限量检验

铅：按 GB 5009.12 中规定的方法检验，其他污染物的限量按照 GB 2762 中规定的方法检验。

## 5.6 真菌毒素限量

按 GB 2761 中规定的方法检验。

## 5.7 农药残留限量检验

按 GB 2763 中规定的方法检验。

## 5.8 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的，同一品种产品为一批。

### 6.2 抽样

6.2.1 产品扦样按 GB 5491 的规定执行。

6.2.2 净含量大于或等于 5kg 的产品，每批次产品随机抽取 5kg，样品混合均匀后，平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.2.3 净含量小于 5kg 的产品，每批产品随机抽取 6 个独立包装（总量不少于 5kg），样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前，需经本公司质检部门按照本标准逐批次进行检验，检验合格并出具产品检验合格报告后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量。

### 6.4 型式检验

产品在正生产时每年不少于 2 次型式检验，出现下列情况之一时，应及时进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、关键工艺、设备发生重大变化时；
- c) 产品停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督管理机构检验要求时；

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

### 6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

7.1.1 产品标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装上应标明产品名称、制造商的名称和地址、净重，涉及到的包装储运图示和收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

## 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB/T 17109 及国家相关食品安全标准的规定和要求。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固、胶封，捆扎结实。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无污染，并具防雨雪、防潮等设施；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发有异味的物品同库存放。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好具有防鼠、防潮设施的库房中；严禁露天存放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱必须离墙离地 10cm 以上。

## 7.5 保质期

产品保质期为12个月。



