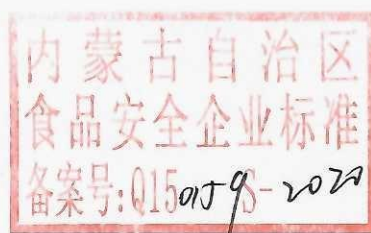


# Q/LSJL

## 凉城县世纪粮行有限公司企业标准

Q/LSJL 0009S—2020

### 混合谷物粉



2020 - 05 - 03 发布

2020 - 05 - 20 实施

凉城县世纪粮行有限公司 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司提出。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司起草。

本标准由凉城县世纪粮行有限公司批准。

本标准主要起草人：李全喜。



# 混合谷物粉

## 1 范围

本标准规定了混合谷物粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以糜子面、小麦粉、黄米面、玉米面、小米粉为原料，经选料、配料、混合、包装等工艺制成的混合谷物粉。

## 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 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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 糜子粉、黄米面、小米粉：应符合相应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、气味 | 具有产品正常的色泽、气味 |

### 3.3 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

### 3.4 污染物限量

3.4.1 污染物“铅”限量指标应符合表2的规定。

表2 污染物“铅”限量指标

| 项 目            | 限 量    |
|----------------|--------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.16 |

3.4.2 其它污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法的》的规定。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

色泽、气味：按GB/T 5492规定的方法测定。

### 5.2 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。

### 5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

### 5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

### 5.5 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

### 5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。