

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0031 S- 2024 号

Q/SLG

沈阳市立国农产品贸易有限公司企业标准

Q/SLG 0002S-2024

代替Q/SLG 0002S-2017

杂粮面粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2024-01-02 发布

2024-01-30 实施

沈阳市立国农产品贸易有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据 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》制定，其中铬限量指标严于国家食品安全标准要求；其他指标依据实测值制定。

本标准代替 Q/SLG 0002S-2017《杂粮面粉》。

本标准与 Q/SLG 0002S-2017《杂粮面粉》的主要差异：

- 修改了前言；
- 修改了标准中范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了贮存条件；

本标准由沈阳市立国农产品贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐立国

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SLG 0002S-2017《杂粮面粉》

杂粮面粉

1 范围

本标准规定了杂粮面粉要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以玉米、高粱米、黍米、稷米、小米、大米、黑米、糯米、大黄米、紫米、红线米、小麦仁、大麦米、裸大麦米、莜麦米、荞麦米、藜麦米、燕麦米、薏仁米、芡实米、青稞米、小豆、红小豆、绿豆、黄豆、红芸豆、白芸豆、白豌豆、绿豌豆、杂粮豆等粮食中的一种或几种为原料，经初筛去杂、清理去石、脱壳、筛选、碾磨、混合（或不混合）、包装等相关工艺加工而成的杂粮面粉。

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 1353 玉米

GB/T 1354 大米

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 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 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 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 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 10460 豌豆
GB/T 10461 小豆
GB/T 10462 绿豆
GB/T 11766 小米
GB/T 13356 黍米
GB/T 13358 稷米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28120 面粉纸袋
LS/T 3215 高粱米
LS/T 3245 藜麦米
LS/T 3260 燕麦米
NY/T 832 黑米
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 玉米：应符合 GB 1353 和相关的规定。
- 3.1.2 高粱米：应符合 LS/T 3215 和相关的规定。
- 3.1.3 黍米：应符合 GB/T 13356 和相关的规定。
- 3.1.4 稷米：应符合 GB/T 13358 和相关的规定。
- 3.1.5 小米：GB/T 11766 和相关的规定。
- 3.1.6 大米：GB/T 1354 和相关的规定。
- 3.1.7 黑米：NY/T 832 和相关的规定。
- 3.1.8 藜麦米：应符合 LS/T 3245 和相关的规定。
- 3.1.9 燕麦米：应符合 LS/T 3260 和相关的规定。
- 3.1.9 小豆、红小豆：应符合 GB/T 10461 和相关的规定。
- 3.1.10 绿豆：应符合 GB/T 10462 和相关的规定。
- 3.1.11 黄豆：应符合 GB 1352 和相关的规定。
- 3.1.10 糯米、大黄米、紫米、红线米、小麦仁、大麦米、裸大麦米、莜麦米、荞麦米、薏仁米、芡实米、青稞米、红芸豆、白芸豆、白豌豆、绿豌豆、杂粮豆：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。

3.2 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 |
|------|---------------------|---------------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | GB/T 5492 |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的滋、气味，无异味和霉味 | GB/T 5492 |
| 外观形态 | 粉状或微粒状，无结块 | 取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线下观察外观形态。 |

3.3 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 |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------|
| 粗细度 | 全部通过CQ10号筛 | GB/T 5507 |
| 水分含量 / (%) | ≤ 18.0 | GB 5009.3 |
| 灰分含量(以干基计) / (%) | ≤ 2.5 | GB 5009.4 |
| 含砂量 / (%) | ≤ 0.04 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物 / (g/kg) | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH计)(mg/100g) | ≤ 80 | GB/T 5510 |
| 单宁(以干基计) / (%) | ≤ 0.3(仅限高粱粉) | GB/T 15686 |
| 铅(以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.5(大米粉除外) | GB 5009.11 |
| 无机砷(以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.2(仅限大米粉) | GB 5009.11 |
| 镉(以Cd计) / (mg/kg) | ≤ 0.2(仅限大米粉、糯米粉); 0.1(其他) | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计) / (mg/kg) | ≤ 0.02(仅限大米粉、玉米粉、小麦粉) | GB 5009.17 |
| 铬(以Cr计) / (mg/kg) | ≤ 0.99 | GB 5009.123 |
| 苯并(a)芘 / (μg/kg) | ≤ 5.0(仅限大米粉、玉米粉、小麦粉) | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) | ≤ 20(仅限玉米粉); 20(仅限大米粉); 5.0(其他) | GB 5009.22 |
| 赭曲霉毒素A / (μg/kg) | ≤ 5.0 | GB 5009.96 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μg/kg) | ≤ 1000(仅限玉米粉、小麦粉、大麦粉) | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮 / (μg/kg) | ≤ 60(仅限玉米粉、小麦粉) | GB 5009.209 |
| 其他指标 | 按GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763执行 | |

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一产地、同一等级、同一品种、同一班次生产的产品为一批。抽样方法按 GB/T 5491 执行。分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分含量、灰分含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装材料采用塑料袋应符合 GB 4806.7、GB 28120 及相关标准的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混放，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。



Q/SLG 0002S-2024