

# 《青稞复配粉》团体标准编制说明

## 一、工作简况

本标准是由西藏鑫旺生物科技有限公司委托河南亿德制粉工程技术有限公司、河南亿谷坊实业有限公司起草,由河南工业大学粮油食品学院审核,西藏金谷农业高科有限公司、西藏金谷粮食产业集团、昌都市昌禾聚鑫农业科技发展有限公司、日客则德琴 3900 庄园有限公司、郑州谷瑞粮食工程技术有限公司、北京富源和平经贸有限公司核实各项指标。

本标准主要起草人:陈志成、田双起、屈凌波、赵志龙、朱文学、何雅蕾、赵贝贝、王严、邓家汶、温洁梅、张康逸 布桑、张龔等。

本标准主要审核人:孟稣、赵仁勇

## 二、标准编制原则和确定标准的主要内容

本标准编制的原则是利用青稞营养、绿色、安全的特色优势,保证青稞复配粉开发营养主食的食用品质和商品品质,指导青稞复配粉和复配粉主食开发,规范市场为目的。

依托小麦粉相关标准,利用高级青稞粉和普通级青稞粉为复配原料,按照主食馒头、面条、水饺、饼干和面包的制品品质要求,通过复配,形成青稞复配馒头粉、青稞复配面条粉、青稞复配水饺粉、青稞复配饼干粉和青稞复配面包粉五大系列,分别为高级和普通级两类产品,要求每个系列青稞复配粉的青稞粉添加量不能低于 20%,否则不能视为青稞复配粉。

该标准是在西藏鑫旺生物科技有限公司正在实施的企业标准基础上修订的,企业标准编号为 Q/XZXW0002S-2019,2019 年已经在西藏自治区技术监督局备案。

## 三、主要试验(验证)的分析、综述报告,技术经济论证,预期的经济效果

本标准所规定的指标,由河南工业大学粮油食品学院特色谷物实验室试验验证,由西藏鑫旺生物科技有限公司提供样品,河南亿谷坊实业有限公司委托河南亿德制粉工程技术有限公司进行技术经济论证,标准由西藏金谷农业高科有限公司、西藏金谷粮食产业集团、昌都市昌禾聚鑫农业科技发展有限公司、日客则德琴 3900 庄园有限公司、郑州谷瑞粮食工程技术有限公司、北京富源和平经贸有限公司进行鉴别,其经济效益显著,本标准各项指标可行。

## 四、标准涉及的相关知识产权说明

本标准是在西藏鑫旺生物科技有限公司企业标准(Q/XZXW0002S-2019)的基础上修订

的，本标准起草牵头人和主要参加人员同时也是企业标准的主持和起草人员，不存在知识产权纠纷。

#### **五、采用国际标准的程度及水平，与现行有关法律法规和强制性标准的关系**

本标准是在 GB1355-1986 的理化指标上增加了面团稳定时间指标，除灰分指标外其它指标均严于 GB1355-86。

本标准规定，铅（以 Pb 计）含量 $\leq 0.85\text{mg/kg}$ ，而 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》是 $\leq 1.0\text{ mg/kg}$ （调味品），其检验方法采用 GB 5009.12，严于食品安全国家标准。

本标准是在 GB1355-1986 、GB/T 8607-1988、GB/T 8608-1988、LS/T3201-2308 基础上，增加了微生物指标，本标准的菌落数为 $\leq 20000\text{CFU/g}$ ，严于 GB1355 、GB/T 8607、GB/T 8608、LS/T3201-2308。

#### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准没有重大分歧意见，标准起草、验证单位均为对青稞主食产品设计、生产和开发的企业，都具有多年的青稞产业化经验。特别是河南亿德制粉工程技术有限公司已具有多年青稞全产业链工程的设计、开发能力，形成多个产业示范基地。另外，北京富源和平经贸有限公司在青稞复配主食的产品开发和市场开拓上，更具有优势和特色。

#### **七、其它应予说明的事项**

该标准在执行期间的解释权为河南亿谷坊实业有限公司，标准的技术依托单位为河南工业大学粮油食品学院。