



411351S-2023



河南谷满多食品有限公司企业标准

Q/GMD 0001S-2023

谷物碾磨加工品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南谷满多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷满多食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南谷满多食品有限公司、河南工业大学粮油食品学院参与制定。

本标准主要起草人：张文占、曹恒瑞、曹庆庆、马森、田双起、刘昆仑。

H N
Q B

谷物碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物碾磨加工品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以玉米、燕麦、糯米、莜麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米中的一种或多种为主要原料，经原辅料预处理、碾磨成型（粒、片、粉）状、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的非即食谷物碾磨加工品。

产品根据生产工艺及形状的不同分为：粒状、片状、粉状。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.3 糯米、大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.4 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.8 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.10 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.12 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.13 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 2.1.14 稷米应符合 GB/T 13358 的规定。
- 2.1.15 大麦、芸豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	具有产品应有的粉状、粒状、片状	从混合均匀的样品中取100g置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观
色泽	具有产品应有的色泽	

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，经熟化后，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分，g/100g ≤	10（莜麦粉）	GB 5009. 3
	13.0（其他）	
不完善粒，% ≤	1.0	GB/T 5494
粗细度	全部通过CQ10号筛（仅适用于粉状的产品）	GB/T 5507
杂质，% ≤	0.5	GB/T 5494
单宁（以干基计），% ≤	0.3（仅适用于高粱粒、片、粉）	GB/T 15686
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5（糯米、大米为主要原料产品除外）	GB 5009. 11
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.2（仅适用于糯米、大米为主要原料产品）	GB 5009. 11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.48（仅适用于燕麦片）	GB 5009. 12
	0.15（其他）	
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.2（仅适用于糯米、大米为主要原料产品）	GB 5009. 15
	0.1（其他）	
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02（仅限玉米、糯米、大米为主要原料产品）	GB 5009. 17
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009. 123
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0（仅限玉米、糯米、大米为主要原料产品）	GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	20（玉米为主要原料产品）	GB 5009. 22
	5.0（其他）	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000（仅限玉米、燕麦、大麦、青稞为主要原料产品）	GB 5009. 111
赈曲霉毒素A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60.0（仅限玉米为主要原料产品）	GB 5009. 209
备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、粗细度（仅适用于粉状的产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

谷物碾磨加工品是以玉米、燕麦、糯米、莜麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米中的一种或多种为主要原料，经原辅料预处理、碾磨成型（粒、片、粉）状、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的非即食谷物碾磨加工品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷满多食品有限公司

H N
Q B