



413553S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ 0001S-2025

# 谷物杂粮粉及其制品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

H N  
Q B

# 谷物杂粮粉及其制品

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、甜荞粉、藜麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米(糙米)粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、黄米粉、红豆粉、赤小豆粉、红芸豆粉、白芸豆粉、黑芸豆粉、莜麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)、青豆粉、绿豆粉、红扁豆粉、红小豆粉、斑马豆(肾豆)粉、熊猫豆(花豆)粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、豇豆粉、眉豆粉、脱皮绿豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、刀豆粉、玉米粉、葛根粉、芡实粉、山药粉、黑芝麻粉、莲子粉、花生粉、红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、海带粉、海苔粉、紫菜粉、猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉、茯苓粉、枸杞粉、桂圆粉、百合粉、白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合，包装而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

根据原料不同分为:单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉、谷物杂粮粉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、甜荞粉、藜麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米(糙米)粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、黄米粉、红豆粉、赤小豆粉、红芸豆粉、白芸豆粉、黑芸豆粉、莜麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 青豆粉、绿豆粉、红扁豆粉、红小豆粉、斑马豆(肾豆)粉、熊猫豆(花豆)粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、豇豆粉、眉豆粉、脱皮绿豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、刀豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 芡实粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 黑芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、枸杞粉、桂圆粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 海带粉、海苔粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉应符合 GB 13104 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	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 14.5（除莜麦粉、燕麦粉之外的其他产品）	GB 5009.3
	≤ 10.0（仅限莜麦粉、燕麦粉）	
灰分（以干基计），g/100g	≤ 1.0（仅限玉米粉）	GB 5009.4
	≤ 6.0(除玉米粉外)	
粗细度，%	CQ10号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉除外）	GB 5009.11

无机砷（以As计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤	0.35（仅适用于单一型玄米(糙米)粉）	GB 5009.11
		0.2（仅适用于单一型黑米粉、糯米粉）	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02(仅限于单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉、玉米粉)	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉除外）	GB 5009.15
		0.2（仅适用于单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0（仅适用于单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉、玉米粉）	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于单一型高粱粉）	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅适用于单一型玉米粉）	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅适用于单一型玉米粉）	GB 5009.209
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	10 <sup>b</sup>	GB 5009.22
		5 <sup>c</sup>	
		20 <sup>d</sup>	
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷，否则需再测定无机砷。			
b 仅适用于单一型黑米粉、糯米粉、玄米(糙米)粉；			
c 仅适用于除b和d外的其他产品；			
d 仅适用于单一型玉米粉。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、甜荞粉、藜麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米(糙米)粉、黑米粉、小米粉、糯米粉、黄米粉、红豆粉、赤小豆粉、红芸豆粉、白芸豆粉、黑芸豆粉、苡麦粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉(黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉)、青豆粉、绿豆粉、红扁豆粉、红小豆粉、斑马豆(肾豆)粉、熊猫豆(花豆)粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、豇豆粉、眉豆粉、脱皮绿豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、刀豆粉、玉米粉、葛根粉、芡实粉、山药粉、黑芝麻粉、莲子粉、花生粉、红枣粉、板栗粉、苹果粉、葡萄粉、芒果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、猕猴桃粉、番茄粉、提子粉、无花果粉、蔓越莓粉、山楂粉、桃粉、草莓粉、枇杷粉、荔枝粉、梨粉、圣女果粉、胡萝卜粉、南瓜粉、葱粉、香菜粉、菠菜粉、荷兰豆粉、虾米粉、瑶柱(干贝)粉、海参粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、海带粉、海苔粉、紫菜粉、猴头菇粉、木耳粉、银耳粉、香菇粉、茯苓粉、枸杞粉、桂圆粉、百合粉、白砂糖粉、赤砂糖粉、红糖粉、冰糖粉中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合，包装而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。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》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。

河南欣佳食品有限公司