



413571S-2025



河南正鼎食品有限公司企业标准

Q/HZD 0006S-2025

谷物杂粮

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

河南正鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南正鼎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李家林。

H N
Q B

谷物杂粮

1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小米、小米、白小米、绿小米、黍米（大黄米）、糙米、大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米、薏仁米、红薏米、白小米、荞麦/米（苦、甜）、高粱米、青稞米、燕麦米、燕麦片、黑燕麦、莜麦米、藜麦（红、黑）、绿麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦仁、藏青稞、绿豆、黑绿豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糯玉米仁（白糯玉米仁、黄糯玉米仁）、玉米仁（黄玉米仁、白玉米仁、黑玉米仁、紫玉米仁）中的一种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

按原辅料不同可分为不同产品：单一型产品（分装）、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑小米、小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红米、大米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦/米（苦、甜）应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 胚芽米、黍米（大黄米）、绿小米、薏仁米、红薏米、高粱米、青稞米、莜麦米、黑燕麦、燕麦片、白藜麦、藜麦（红、黑）、大麦仁、藏青稞、白糯玉米仁、玉米仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑麦仁、绿麦仁、小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 绿豆、黑绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红小豆、赤小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆应符合 GB 2712 的规定。

2.1.11 黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆应符合 LS/T 3111 和 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	具有原料应有的性状	GB/T 5492

色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	GB/T 5494
热损伤粒，% ≤	0.5（绿麦仁、黑麦仁、小麦仁）	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，计算含量
霉变粒，% ≤	1.0（黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆） 2.0（其它）	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量

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[玉米仁、糯玉米仁] 14.5[红小豆、荞麦类] 16[其它产品]	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（不适用于米类 ^a 产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.35（糙米为主料产品） 0.2（大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米为主料产品）	
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2（豆类产品为主料产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	20.0[玉米仁、糯玉米仁为主料产品] 10.0（米类 ^a 为主料产品） 5.0（其它）	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000[适用于玉米仁、糯玉米仁、大麦仁、黑燕麦、燕麦米、燕麦片、青稞米、藏青稞、绿麦仁、小麦仁为主料产品]	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[适用于玉米仁、糯玉米仁、绿麦仁、小麦仁为主料产品]	GB 5009.209
单宁（以干基计），% ≤	0.3（适用于高粱米）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
^a 米类：糙米、大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米； *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 14881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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑小米、小米、白小米、绿小米、黍米（大黄米）、糙米、大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米、薏仁米、红薏米、白小米、荞麦/米（苦、甜）、高粱米、青稞米、燕麦米、燕麦片、黑燕麦、莜麦米、藜麦（红、黑）、绿麦仁、黑麦仁、小麦仁、大麦仁、藏青稞、绿豆、黑绿豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糯玉米仁（白糯玉米仁、黄糯玉米仁）、玉米仁（黄玉米仁、白玉米仁、黑玉米仁、紫玉米仁）中的一种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南正鼎食品有限公司