



413621S-2025



河南上鼎源生物科技有限公司企业标准

Q/HSDY 0001S-2025

五谷杂粮

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南上鼎源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南上鼎源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高凤。

H N

Q B

五谷杂粮

1 范围

本标准规定了五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、黑玉米糝、玉米糝、甘薯干中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据添加原料不同可将产品分为：单一型五谷杂粮、混合型五谷杂粮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、红米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、胚芽米、青稞米、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、蚕豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 稷米（糜子）应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大麦、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 赤小豆、白扁豆、芡实应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.16 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 青豆、黄豆、黑豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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	具有原料物质特有的形状	从样品中随机取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒, %	≤0.5 (黑麦仁、绿麦仁、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、黑豆、青豆)	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。
	≤2.0 (其他)	

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 ≤	13.5 (单一型五谷杂粮)	GB 5009.3
	13 (单一型小米)	
	12 (单一型豌豆)	
	15.0 (混合型五谷杂粮)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02 ^{bc}	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1 ^a	GB 5009.15

		0.2 ^b	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 ^a	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2 ^b	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
		10 ^b	
		20 ^c	
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅限单一的黑麦仁、绿麦仁、麦仁、燕麦片、藏青稞、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、青稞米、大麦）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60 ^c	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于高粱粉）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0 ^{bc}	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
甲基毒死蜱，mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
<p>注 1：a 以大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主要原料除外；bb 仅限大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主料的产品，c 仅限小麦仁、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品。</p> <p>注 2：对于无机砷限量，可先测定总砷，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；</p> <p>注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 GB14881 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。

编制说明

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、黑玉米糝、玉米糝、甘薯干中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。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，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。

河南上鼎源生物科技有限公司