



413799S-2025



河南玖庄食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2025

谷物杂粮粉及复配谷物杂粮 粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南玖庄食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖庄食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹中霞。

本标准替代 Q/HJS 0002S-2024（备案号：410096S-2024，备案日期：2024-1-8）。

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复配谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、紫米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、籼米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，添加或不添加果蔬粉、香菇粉、木耳粉、银耳粉、坚果籽类仁粉、山药片（丁）、西米（淀粉制品）、魔芋、植物粉【刀豆、玉竹、甘草、白芷、桂圆、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、金银花、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬中的一种或几种】的一种或者几种，经配料或不配料、混合或不混合、粉碎、包装而成的谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、复配谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、籼米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 燕麦米（仁）应符合LS/T 3260的规定。

2.1.3 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.4 苦荞米、荞麦米（仁）、黄米、黍米（大黄米）、稷米应符合GB 2715的规定。

2.1.5 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

2.1.6 藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。

2.1.7 小米（黑小米、黄小米）应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.8 小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）符合GB 2715的规定。

2.1.9 玉米、玉米渣应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.10 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、

白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 玉米糁应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.13 红薯干、紫薯干、山药片（丁）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。

2.1.15 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.16 香菇粉、木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 坚果籽类仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.19 植物粉【刀豆、玉竹、甘草、白芷、桂圆、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、金银花、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、葛根、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷】应清洁、干燥、无污染。

2.1.20 玫瑰茄粉应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.21 重瓣红玫瑰粉应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.22 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.23 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.24 党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.25 地黄粉、麦冬粉、天冬粉应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.26 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.27 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
色泽	具有该产品应有的色澤	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪
性状	具有本产品应有的性状	瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开
杂质	无肉眼可见外来杂质	水漱口，品尝其滋味

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	≤ 14.0 (除莜麦粉外的其它产品) 10.0 (适用于莜麦粉)	GB 5009. 3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (适用于除 a、b 之外的产品)	GB 5009. 11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.35 ^a (适用于以糙米为主料的产品) 0.2 ^b [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品]	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (其他产品) 0.2 [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品]	GB 5009. 15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009. 17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10 [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品] 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品) 5.0 (其他产品)	GB 5009. 22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 [适用于小麦米(仁)、黑小麦米(仁)、玉米、大麦米(仁)、裸大麦米(仁)、青稞为主料的产品]	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 [适用于小麦米(仁)、黑小麦米(仁)、玉米、大麦米(仁)、玉米渣、玉米糁、青稞、裸大麦米(仁)为主料的产品]	GB 5009. 209
单宁(以干基计), %	≤ 0.3 (适用于以高粱为原料的产品)	GB/T 15686
粗细度(留存在CQ20号筛), %	≤ 10	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19

注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 适用于以糙米为主料的产品;

3、b 适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品;

4、c 对于制定无机砷指标的产品可先测定其总砷, 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。

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

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, 食药物和新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、紫米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、籼米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，添加或不添加果蔬粉、香菇粉、木耳粉、银耳粉、坚果籽类仁粉、山药片（丁）、西米（淀粉制品）、魔芋、植物粉【刀豆、玉竹、甘草、白芷、桂圆、决明子、百合、芡实、赤小豆、枣、金银花、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊或其胎菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、葛根、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮（陈皮）、薄荷、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬中的一种或几种】的一种或者几种，经配料或不配料、混合或不混合、粉碎、包装而成的谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南玖庄食品科技有限公司

