



410062S-2025



河南亚农食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

五谷杂粮

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南亚农食品有限公司 发布

前言

本标准由河南亚农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志勇。

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。

本标准适用于以小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为原料，经清理、干燥、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。

按原辅料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆应符合 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[小麦仁（米）、黑小麦仁（米）]	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） 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	≤ 13 (单一产品) 18 (混合产品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (不适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料产品) 0.35 (糙米为主料产品)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (豆类、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品) 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 (以玉米、玉米仁、玉米片为主料的产品) 10.0 (以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料的产品) 5.0 (其它)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 [以玉米、玉米仁、玉米片、大麦、燕麦片、裸大麦米、青稞、小麦仁 (米)、小麦片为主料的产品]	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 [以玉米、玉米仁、玉米片、小麦仁 (米)、小麦片为主料的产品]	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
*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

本标准适用于以小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为原料，经清理、干燥、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。

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，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。

河南亚农食品有限公司

QB