



410710S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0007S-2025

谷物杂粮碾磨加工品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟金艳、王毅光。

H N

Q B

谷物杂粮碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮碾磨加工品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、青豆粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮碾磨加工品、杂面粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、青豆粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≤ 14.0（以荞麦粉为主料的产品） 10（以莜麦粉为主料的产品） 14.5（其它）	GB 5009.3

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品除外） 0.2（适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品）	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品除外）	GB 5009.11
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品） 10.0（仅适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品） 5.0（其它产品）	GB 5009.22
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于以高粱粉为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、燕麦片为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注 1： ^a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			
注 2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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

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

编制说明

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、青豆粉、黑米粉、紫米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品。

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》制定本企业标准，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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N
Q B