



410934S-2025



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0012S-2025

谷物杂粮碾磨加工品及其制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新霞、王彩霞、李改民。

H N

Q B

谷物杂粮碾磨加工品及其制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮碾磨加工品及其制品的分类、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、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、青豆粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚芽粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，添加或不添加果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、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、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、菊粉、重瓣红玫瑰、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、玉米须、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、化橘红中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露

糖、结晶果糖中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品及其制品。

根据所用原辅料不同，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、复配谷物杂粮粉。

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、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、青豆粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚芽粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

果蔬干制品应符合GB/T 23787 或 GB 16325或QB/T 2076或GH/T 1326的规定。

果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

干制食用菌或其粉应符合GB 7096的规定。

坚果籽类仁或其粉应符合GB 19300的规定。

海藻粉应符合GB 19643的规定。

刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部公告2004年第17号的规定。

菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。

重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号的规定

雪莲培养物应符合原卫生部公告2010年第9号的规定。

玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告2010年第15号的规定。

雨生红球藻应符合原卫生部公告2010年第17号的规定。

玛咖粉应符合原卫生部公告2011年第13号的规定。

人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。

蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告2012年第19号的规定。

玉米须应符合原卫生部公告2012年第306号的规定。

广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原国家卫计委公告2013年第1号的规定。

沙棘叶应符合原卫计委公告2013年第3号的规定。

裸藻、丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告2013年第10号的规定。

平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告2012年第8号的规定。

小麦苗应符合原卫生部卫监督函2013年第17号的规定。

杜仲雄花应符合原卫计委公告2014年第6号的规定。

圆苞车前子壳应符合原卫计委公告2014年第10号的规定。

球状念珠藻球状念珠藻（葛仙米）应符合应符合卫健委公告2018年第10号的规定。

枇杷叶应符合原国家卫计委公告2014年第20号的规定。

明日叶、枇杷花应符合卫健委公告2019年第2号的规定。

关山樱花应符合卫健委2022年第1号公告的规定。

桃胶应符合卫健委2022年第2号公告的规定。

党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号公告的规定。

地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号公告的规定。

白砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合GB 13104的规定。

2.1.34食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖应符合GB 15203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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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、糙米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉为主料的产品除外) 0.2 (适用于以糯米粉、大米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉为主料的产品)	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、糙米粉、黑米粉、紫米粉、红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、糙米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉为主料的产品)	
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、红米粉为主料的产品) 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 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
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、莜麦(燕麦)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

对于预先定量包装的产品, 其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

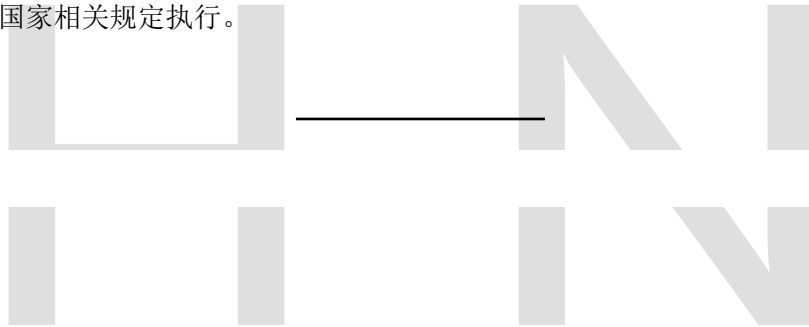
食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、青豆粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、薏米粉、藜麦粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、小麦胚芽粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，添加或不添加果蔬干制品或其粉【香蕉、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、金桔、菠菜、芹菜、青菜、香芹、上海青、生菜、莴苣、空心菜、苋菜、香菜、茼蒿、荠菜、木耳菜、苜蓿、油麦菜、白菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、蒜黄、番茄（西红柿）、圣女果、甜菜、黄秋葵、茭白、姜、芦笋、莴苣、马铃薯中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、木耳、银耳、毛木耳、金耳、猴头菇、鸡腿菇、松茸、白灵菇、草菇、茶树菇、羊肚菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、蒙古口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、鹿茸菇、糙皮侧耳、灵芝中的一种或几种】、坚果籽类仁或其粉【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、核桃、杏仁、松籽、板栗、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽、桃仁、扁桃仁中的一种或几种】、海藻粉【海苔、海带（昆布）、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种】、刀豆、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉桂、余甘子、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、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、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、菊粉、重瓣红玫瑰、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、玉米须、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、沙棘叶、裸藻、丹凤牡丹花、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、球状念珠藻（葛仙米）、枇杷花、明日叶、关山樱花、桃胶、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、化橘红中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚甘露糖、结晶果糖中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品及其制品。

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。

河南省珍味星食品有限公司

H N

Q B