



410942S-2025



长垣市古磨香面粉厂（个体工商户）企业标准

Q/CGMX 0001S-2025

# 谷物杂粮碾磨加工品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

长垣市古磨香面粉厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由长垣市古磨香面粉厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：韩秀香。

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。

本标准适用于以荞麦、玉米、小米、高粱、黍米（大黄米）、稷米、黑米、紫米、红米、大麦、裸大麦（青稞）、莜麦（燕麦）、薏仁米、藜麦、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦、黑麦中的一种或几种，经清理、润洗、研磨、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。

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 荞麦、玉米、小米、高粱、黍米（大黄米）、稷米、黑米、紫米、红米、大麦、裸大麦（青稞）、莜麦（燕麦）、薏仁米、藜麦、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2 红薯干、紫薯干应清洁、干燥、无污染。

2.1.3 小麦、黑麦应符合GB 1351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	粉状，允许有颗粒	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	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品固有的气味，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（以荞麦为主料的产品） 10（以莜麦为主料的产品） 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（以黑米、紫米、红米为主料的产品除外） 0.2（以黑米、紫米、红米为主料的产品）	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（以黑米、紫米、红米为主料的产品除外）	GB 5009.11
<sup>a</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2（以黑米、紫米、红米为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20.0（以玉米为主料的产品） 10.0（以黑米、紫米、红米为主料的产品） 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	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【以玉米、大麦、藜麦、苜蓿、荞麦、裸大麦为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【以玉米为主料的产品】	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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以荞麦、玉米、小米、高粱、黍米（大黄米）、稷米、黑米、紫米、红米、大麦、裸大麦（青稞）、莜麦（燕麦）、薏仁米、藜麦、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦、黑麦中的一种或几种，经清理、润洗、研磨、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。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。

长垣市古磨香面粉厂（个体工商户）

H N

Q B