



411349S-2025



河南盛泽粮油股份有限公司企业标准

Q/HSL 0002S-2025

谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南盛泽粮油股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛泽粮油股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：李军营、李伊昂、任雪玲。

H N

Q B

谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉

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。

本标准适用于以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、小麦米、江米、黑米、黑香米、高粱、莠麦、糙米、小米（黄小米、绿小米、黑小米、白小米）、高粱米、大黄豆、黍米、薏米、稷米、荞麦、燕麦、荞麦仁、大麦仁、黑麦仁、小麦胚、燕麦片、麦片、青稞、藜麦、红藜麦、玉米、绿豆、斑豆、红小豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、黑豆、红豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、紫花芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、竹豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦仁、花生中的一种或两种，经挑选、磨粉过筛、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

根据原辅料不同可分为：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、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、小麦米、江米、黑米、黑香米、高粱、莠麦、糙米、小米（黄小米、绿小米、黑小米、白小米）、高粱米、大黄豆、黍米、薏米、稷米、荞麦、燕麦、荞麦仁、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦片、麦片、青稞、藜麦、红藜麦、玉米、花生、绿豆、斑豆、红小豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、黑豆、红豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、紫花芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、竹豆、红薯干、紫薯干应符合 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 | 具有产品应有性状 | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味。 |
| 色泽 | 具有产品应有色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品应有气味、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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) | GB 5009.3 |

| | 10 (以莜麦为主料的产品) | | |
|---------------------------------|----------------|---|--------------|
| | 14.5 (其它) | | |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 (以糯米、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品除外) | GB 5009.15 |
| | | 0.2 (适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉为主料的产品) | |
| 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 (以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、小麦米、江米、黑米、黑香米、糙米、小高粱米、大黄米为主料的产品除外) | GB 5009.11 |
| ^a 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.2 (仅适用于以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、江米、黑米、黑香米、糙米为主料的产品) | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 20.0 (仅适用于以玉米为主料的产品) | GB 5009.22 |
| | | 10.0 (仅适用于以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、江米、黑米、黑香米、糙米为主料的产品) | |
| | | 5.0 (其它产品) | |
| 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【仅适用于以荞麦、燕麦、荞麦仁、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦片、麦片、青稞、藜麦、红藜麦、玉米、薏米为主料的产品】 | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg | ≤ | 60【仅适用于以荞麦、燕麦、荞麦仁、大麦仁、黑麦仁、小麦仁、小麦胚、燕麦片、麦片、青稞、藜麦、红藜麦、玉米、薏米为主料的产品】 | GB 5009.209 |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.96 |

注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

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 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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、小麦米、江米、黑米、黑香米、高粱、莜麦、糙米、小米（黄小米、绿小米、黑小米、白小米）、高粱米、大黄米、黍米、薏米、稷米、荞麦、燕麦、荞麦仁、大麦仁、黑麦仁、小麦胚、燕麦片、麦片、青稞、藜麦、红藜麦、玉米、绿豆、斑豆、红小豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、黑豆、红豆、赤小豆、红芸豆、白芸豆、紫花芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、竹豆、红薯干、紫薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦仁、花生中的一种或两种，经挑拣、磨粉过筛、混合或不混合、包装而成的杂粮粉。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，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。

河南盛泽粮油股份有限公司