



411474S-2025

河南省唔谷咱俩食品有限公司企业标准

Q/HWZS 0003S-2025

# 五谷杂粮

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南省唔谷咱俩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省唔谷咱俩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海秀、张晓玉。

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。

本标准适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（圆红米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁、片）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞、荞麦、黑荞麦、黄小米、大黄米、蓝青稞、红藜麦、圆糯米、黑小麦、血糯米、胚芽米、长红米、黑小米、胚芽燕麦、玉米糝（片）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆、白芸豆、大白芸豆、小白芸豆）、菜豆、白豆（菜豆）、豇豆、眉豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、花豇豆、荷包豆、白扁豆、小竹豆、缅甸红、绿扁豆、斑马豆、白奶花、大青豆、红扁豆、青豌豆、大竹豆、花圆豆、大黑豆、白豇豆、绿芯黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮眉豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮、八宝米类、混合杂粮。

## 2 要求

### 2.1原料要求

2.1.1大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（圆红米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁、片）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞、荞麦、黑荞麦、黄小米、大黄米、蓝青稞、红藜麦、圆糯米、黑小麦、血糯米、胚芽米、长红米、黑小米、胚芽燕麦、玉米糝（片）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆、白芸豆、大白芸豆、小白芸豆）、菜豆、白豆（菜豆）、豇豆、眉豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、花豇豆、荷包豆、白扁豆、小竹豆、缅甸红、绿扁豆、斑马豆、白奶花、大青豆、红扁豆、青豌豆、大竹豆、花圆豆、大黑豆、白豇豆、绿芯黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮眉豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆】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    | 具有各产品应有的性状   | 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，闻其气味 |
| 色泽、气味 | 具有正常粮食的色泽、气味 |                                         |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质    |                                         |

|        |                                |                                          |
|--------|--------------------------------|------------------------------------------|
| 热损伤粒/% | ≤0.5【仅适用于小麦（米）仁】               | 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（仅适用于黄豆、黑豆、青豆）<br>≤2.0（其他） | 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                 | 13.0【仅适用于小米、裸大麦（仁）、藜麦（仁）、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆】<br>13.5【仅适用于苡麦（燕麦）米（仁）】<br>14.0【仅适用于糙米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦（仁）、苦荞米】<br>14.5（其它） | GB 5009.3   |
| *铅（以Pb计），mg/kg             | 0.18                                                                                                                                     | GB 5009.12  |
| a无机砷（以As计），mg/kg           | 0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、胚芽米、圆糯米、血糯米、长红米为主料的产品】<br>0.35（仅适用于以糙米为主料的产品）                                                           | GB 5009.11  |
| 总砷（以As计），mg/kg             | 0.5（不适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米、胚芽米、圆糯米、血糯米、长红米为主料的产品）                                                                               |             |
| 镉（以Cd计），mg/kg              | 0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、胚芽米、圆糯米、血糯米、长红米、豆类为主料的产品】<br>0.1（其他）                                                                    | 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  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg | 20.0（仅适用于玉米糝、玉米片）<br>10.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米、胚芽米、圆糯米、血糯米、长红米为主料的产品】<br>5.0（其他谷物）                                            | GB 5009.22  |
| 单宁（以干基计），%                 | 0.3（仅适用于以高粱米为主料的产品）                                                                                                                      | GB/T 15686  |
| 苯并[a]芘，μg/kg               | 2.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米、小麦米（仁）、玉米糝、玉米片、胚芽米、圆                                                                                 | GB 5009.27  |

|                                                                            |   | 糯米、血糯米、长红米为主料的产品】                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 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【仅适用于以小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、玉米糝、玉米片为主料的产品】 | GB 5009.111  |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg                                                               | ≤ | 60【仅适用于以小麦米（仁）、玉米糝、玉米片为主料的产品】                                                      | 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 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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、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、糙米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（圆红米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莠麦（燕麦）米（仁、片）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、藜麦米（仁）、苦荞、荞麦、黑荞麦、黄小米、大黄米、蓝青稞、红藜麦、圆糯米、黑小麦、血糯米、胚芽米、长红米、黑小米、胚芽燕麦、玉米糝（片）、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、花芸豆、白芸豆、大白芸豆、小白芸豆）、菜豆、白豆（菜豆）、豇豆、眉豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、花豇豆、荷包豆、白扁豆、小竹豆、缅甸红、绿扁豆、斑马豆、白奶花、大青豆、红扁豆、青豌豆、大竹豆、花圆豆、大黑豆、白豇豆、绿芯黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮眉豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。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。

河南省唔谷咱俩食品有限公司

Q B