



411505S-2025

安阳康鸿食品有限公司企业标准

Q/AHK 0004S-2025

谷物杂粮

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

安阳康鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳康鸿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁凯。

H N
Q B

谷物杂粮

1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、籼米、粳米、红米、紫米、香米、糙米、黑米、小米、黍米(大 黄米)、稷米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞(裸 大麦)米(仁)、燕麦米(仁)、燕麦片、玉米糝、玉米片、高粱米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、 绿豆仁、红豆仁、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇 豆、薏米(薏苡仁)中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装或分装加工而成的非即食 谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分为大米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小 米、黍米(大黄米)、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米 (仁)、青稞(裸 大麦)米(仁)、燕麦米(仁)、燕麦片、玉米糝、玉米片、高粱米、黄豆、青豆、黑豆、 红豆、绿豆、绿豆仁、红豆仁、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰 豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米(薏苡仁)、混合杂粮、杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 大米、糯米、籼米、粳米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 豇豆、扁豆、芸豆、白豆(菜豆)应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米(大黄米)应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB2715 的规定。

2.1.8 小麦米(仁)、黑麦米(仁)应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 藜麦米(仁)应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。 2.1.11

莜麦米(仁)应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 荞麦米(仁)应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 大麦米(仁)、青稞(裸大麦)米(仁)应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。 2.1.14

燕麦米(仁)应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 红小豆(赤小豆)应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。 2.1.16

玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.17 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 香米、红豆、红豆仁、绿豆仁、荷兰豆、鹰嘴豆、燕麦片、玉米片、薏米(薏苡仁)应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 蚕豆应符合 GB/T 10459 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	试验方法
性 状	应具有各品种应有的性状	从混合均匀的样品中取100g，倒入白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气 味	具有相应品种固有的气味，无异味	
滋 味	具有相应品种应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒， %	≤ 0.5（小麦米）	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（大豆） 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	14.5(适用于荞麦米、高粱米、玉米粒)	GB 5009.3
	14(适用于黑米、糙米、赤小豆、薏米、小麦仁)	
	13.5(适用于绿豆、豌豆、燕麦米)	
	13(其他)	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5【除大米、糯米、籼米、粳米、红米、紫米、香米、糙米、黑米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、绿豆仁、红豆仁、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆之外】	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2[仅适用于米类(大米、籼米、粳米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、香米)]	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.2{仅适用于米类(大米、籼米、粳米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、香米)、豆类〔黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、绿豆仁、红豆仁、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆〕}	
		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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0(仅适用于玉米糝、玉米片)	
		10.0(仅适用于黑米、糙米)	
		5.0(除玉米糝、玉米片、黑米、糙米、豆类外的其它产品)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[仅适用于玉米糝、玉米片、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、燕麦片]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[仅适用于玉米糝、玉米片、小麦米仁]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), %	≤	0.3(仅适用于高粱米)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0[仅适用于米类(大米、籼米、粳米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、香米)、小麦米(仁)、玉米糝、玉米片]	GB 5009.27
注 1:*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定:			
注 2:对于测定无机砷限量的产品,可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷,否则需再测定无机砷			

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

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定 执行。

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、籼米、粳米、红米、紫米、香米、糙米、黑米、小米、黍米(大黄米)、 稷米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、莜麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞(裸大麦)米(仁)、 燕麦米(仁)、燕麦片、玉米糝、玉米片、高粱米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、绿豆仁、红豆仁、 红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米(薏苡仁)中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装或分装加工而成的非即食谷物杂粮。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳康鸿食品有限公司