



411406S-2025



鹤壁粮源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2025

五谷杂粮粉及复合粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

鹤壁粮源食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁粮源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭顺心、多慧敏、赵泽萌。

H N
Q B

五谷杂粮粉及复合粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉及复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、燕麦米（片）、大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、大黄米、绿豆、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦或小麦粉、芝麻、花生中的一种或几种，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、干燥、混合或不混合、粉碎、包装等工序制成的五谷杂粮粉及复合粉。

按原辅料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、燕麦米（片）、大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、大黄米、绿豆、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 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	取适量样品，置于一白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、闻其气味，有无外来杂质；或按 GB/T 5492、GB/T 5494 方法检测
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，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	10 (苡麦粉) 14.5 (玉米粉) 16.0 (其他)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5 (不适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.2 (适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料产品) 0.35 (糙米为主料产品)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.2 (豆类、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品) 0.1 (其他产品)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	20.0 (以玉米为主料的产品) 10.0 (以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料的产品) 5.0 (其它)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, µg/kg	1000 [以玉米、大麦、燕麦、裸大麦米、青稞为主料的产品]	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, µg/kg	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, µg/kg	60 [以玉米为主料的产品]	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	0.3 (适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, µg/kg	2.0	GB 5009.27
*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

应符合GB 14881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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、燕麦米（片）、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、大黄米、绿豆、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种为原料，加入或不加入小麦或小麦粉、芝麻、花生中的一种或几种，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、干燥、混合或不混合、粉碎、包装等工序制成的五谷杂粮粉及复合粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁粮源食品有限公司