



411421S-2025



河南盛泽粮油股份有限公司企业标准

Q/HSL 0004S-2025

五谷杂粮

2025-05-07 发布

2025-05-07 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

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、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、白小米、黑小米）、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、小麦仁（米）、小麦胚、燕麦胚芽米、燕麦片、黑麦片、血麦片、麦片、青稞、红藜麦、玉米、玉米糝、玉米仁、藜麦、黑藜麦、薏米、绿豆、绿豆仁、斑马豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、白豇豆、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、芸豆、红芸豆、白芸豆、小白芸豆、花芸豆、紫花芸豆、奶花芸豆、豌豆、豌豆仁、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、熊猫豆、白扁豆、扁豆、红扁豆、竹豆中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、称重、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据原辅料不同可分为：单一型五谷杂粮、混合型五谷杂粮。

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、莜麦、糙米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、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、小麦仁（小麦米）、小麦胚、燕麦胚芽米、燕麦片、黑麦片、血麦片、麦片、青稞、红藜麦、玉米、玉米糝、玉米仁、藜麦、黑藜麦、薏米、绿豆、绿豆仁、斑马豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、白豇豆、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、芸豆、红芸豆、白芸豆、小白芸豆、花芸豆、紫花芸豆、奶花芸豆、豌豆、豌豆仁、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、熊猫豆、白扁豆、扁豆、红扁豆、竹豆应符合 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	具有产品应有性状	从样品中随机取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
热损伤粒（%）	≤0.5（小麦仁、小麦胚、小麦米、黑麦仁）	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 (黄豆、黑豆、青豆)	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
	≤2.0 (其他)	

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	≤	12.0 (单一型: 豌豆、豌豆仁)	GB 5009.3
		13.0 【仅适用于单一型: 小米、黄豆、青豆、黑豆、大麦仁、青稞、藜麦、黑藜麦】	
		13.5 【仅适用于单一型: 莜麦、燕麦、燕麦胚芽米、燕麦片、绿豆、绿豆仁、芸豆、红芸豆、白芸豆、小白芸豆、花芸豆、紫花芸豆、奶花芸豆、豇豆、白豇豆、白扁豆、扁豆、红扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、竹豆、熊猫豆、刀豆】	
		14.0 【仅适用于单一型: 糙米、黍米、大黄米、粳米、小麦仁(米)、小麦胚、黑麦片、黑麦仁、红小豆、赤小豆】	
		15.0 (其它)	
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
杂质, g/100g	≤	1.0	GB/T 5494
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5 (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、高粱米、大黄米为主要原料的产品除外的产品)	GB 5009.11
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、小麦米、江米、黑米、黑香米、糙米、高粱米、大黄米为主要原料的产品)	GB 5009.11
		0.35 (仅适用于以糙米为主要原料的产品)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1 (以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、江米、黑米、黑香米为主要原料的产品除外)	GB 5009.15
		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)	

		为主要原料的产品)	
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	0.02 (仅适用于以大米、粳米、香米、糯米、紫糯米、红粘米、红米、小麦米、江米、黑米、黑香米、糙米、高粱米、大黄米为主要原料的产品)	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 【仅限于玉米、玉米糝、玉米仁、小麦米、小麦仁(米)、燕麦片、麦片、小麦胚、大麦仁、黑麦、黑麦片、血麦片为主料产品】	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀霉烯醇, μg/kg	≤	1000 【仅限于玉米、玉米糝、玉米仁、小麦米、小麦仁(米)、燕麦片、麦片、小麦胚、大麦仁、黑麦、黑麦片、血麦片、青稞为主料产品】	GB 5009.111
苯并[α]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
单宁(以干基计), %	≤	0.3 (适用于以高粱为原料的产品)	GB/T 15686
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加有山楂、山楂干、苹果干的产品检测			

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 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、杂质。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、莠麦、糙米、小米（黄小米、绿小米、白小米、黑小米）、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、小麦仁（米）、小麦胚、燕麦胚芽米、燕麦片、黑麦片、血麦片、麦片、青稞、红藜麦、玉米、玉米糝、玉米仁、藜麦、黑藜麦、薏米、绿豆、绿豆仁、斑马豆、大豆、黄豆、黄小豆、豇豆、白豇豆、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、芸豆、红芸豆、白芸豆、小白芸豆、花芸豆、紫花芸豆、奶花芸豆、豌豆、豌豆仁、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、熊猫豆、白扁豆、扁豆、红扁豆、竹豆中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、称重、混合或不混合、包装加工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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，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