



411976S-2025



鹤壁市珍鹤堂农业科技有限公司企业标准

Q/HZNK 0004S-2025

谷物杂粮碾磨加工品

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

鹤壁市珍鹤堂农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市珍鹤堂农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高建宇、宋亚光、杨现雷、高建梅、高妍。

H N
Q B

谷物杂粮碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮碾磨加工品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉（糯米粉）、糙米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、薏米粉、高粱粉、紫薯米、藜麦粉、青稞粉、裸大麦粉、莜麦粉、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦粉、荞麦粉、玉米碴、玉米粉、绿豆粉、红小豆、芸豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、金丝豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉、饭豆粉为原料，经分装、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮碾磨加工品。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型谷物杂粮粉（面、片）（分装）、混合型谷物杂粮粉（面、片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉（糯米粉）、糙米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、薏米粉、高粱粉、紫薯米、藜麦粉、青稞粉、裸大麦粉、莜麦粉、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦粉、荞麦粉、玉米碴、玉米粉、绿豆粉、红小豆、芸豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、金丝豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉、饭豆粉应符合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	粉状或片状或颗粒状	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	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品固有的气味，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（莜麦粉） 14（荞麦粉）	GB 5009.3

		14.5[其它单一产品]	
		16(混合型产品)	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5[大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉(糯米粉)、糙米粉为主料产品除外]	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2[大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉(糯米粉)、糙米粉为主料产品]	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0[玉米粉、玉米糝为主料产品]	GB 5009.22
		10.0[大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉(糯米粉)、糙米粉为主料产品]	
		5.0(其它产品)	
单宁(以干基计), %	≤	0.3[高粱为主料产品]	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0[大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉(糯米粉)、糙米粉、玉米粉、玉米糝为主料产品]	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[以大麦粉、青稞粉、玉米粉、玉米糝、燕麦片、燕麦麸为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[以玉米粉、玉米糝为主料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注: *铅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 食品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。

2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以大米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、红线米粉、籼米粉、粳米粉、香米粉、汤圆粉（糯米粉）、糙米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、薏米粉、高粱粉、紫薯米、藜麦粉、青稞粉、裸大麦粉、莜麦粉、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦粉、荞麦粉、玉米碴、玉米粉、绿豆粉、红小豆、芸豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、金丝豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、青豆粉、豇豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、熊猫豆（花豆）粉、白刀豆粉、蚕豆粉、饭豆粉为原料，经分装、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮碾磨加工品。

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。

鹤壁市珍鹤堂农业科技有限公司