



412205S-2025



河南省圻荣食品有限公司企业标准

Q/HQRS 0004S-2025

谷物杂粮碾磨加工品

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南省圻荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省圻荣食品有限公司提出。

本标准由河南省圻荣食品有限公司、内黄县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：樊岫、冯瑞娜。

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、粳米粉、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、玉米糝、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、饭豆粉中的一种或几种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品；

或以大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、糯米、糙米、小米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、薏米、高粱、紫薯、藜麦、青稞、裸大麦、莜麦、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦、荞麦、玉米、玉米、绿豆、红小豆、芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、饭豆中的一种为几种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食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、粳米粉、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、玉米糝、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) 14.5 [其它单一产品] 16 (混合型产品)	GB 5009.3
*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。

H N

Q B

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、饭豆粉中的一种或几种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品；

或以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、糯米、糙米、小米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、薏米、高粱、紫薯、藜麦、青稞、裸大麦、莜麦、燕麦片、燕麦麸、黑燕麦、大麦、荞麦、玉米、玉米、绿豆、红小豆、芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、饭豆中的一种为几种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食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。

河南省圻荣食品有限公司