



4 12253S-2025



登封市君召山林晨曦面粉加工厂企业标准

Q/DJM 0001S-2025

# 谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

登封市君召山林晨曦面粉加工厂 发布

## 前 言

本标准由登封市君召山林晨曦面粉加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈山虎。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦、绿麦、荞麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、高粱米、藜麦米（黑、白、红）、青稞米（仁）、苦荞米、薏米（薏苡仁）、燕麦米（片、仁）、小麦胚芽、黑米、红米、大米、糙米、糯米（黑、白）、紫糯米、紫米、江米、粳米、籼米、玉米、黑玉米、糯玉米、小米、黍米（大黄米）、稷米、绿豆、豌豆、红小豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、黄豆、黑豆、青豆、小麦、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，加入或不加入黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、奇亚籽、花生（黑、白、红）、西米（淀粉制品）、葵花籽、西瓜籽、南瓜子、脱水菠菜、脱水甜菜、胡萝卜片（丁）、山药片（丁）、山楂片（丁）、南瓜片（丁）、莲子、决明子、红枣、芡实、杏仁、百合、银耳、桂圆、核桃、枸杞、乌梅、木瓜、橘皮（陈皮）、甘草、白芷、白果、佛手、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、荷叶、桑叶、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜（干姜）、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、薤白、藿香、黄精、人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、党参、黄芪、桑葚干、葡萄干、藕粉、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，经清理或不清理、去杂或不去杂、脱皮或不脱皮、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦、黑麦、绿麦、荞麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、高粱米、藜麦米（黑、白、红）、青稞米（仁）、苦荞米、薏米（薏苡仁）、燕麦米（片、仁）、小麦胚芽、黑米、红米、大米、糙米、糯米（黑、白）、紫糯米、紫米、江米、粳米、籼米、玉米、黑玉米、糯玉米、小米、黍米（大黄米）、稷米、绿豆、豌豆、红小豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、黄豆、黑豆、青豆、红薯干、紫薯干应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、奇亚籽、花生（黑、白、红）、葵花籽、西瓜籽、南瓜子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.4 脱水菠菜、脱水甜菜、胡萝卜片（丁）、山药片（丁）、山楂片（丁）、南瓜片（丁）、桑葚干、葡萄干、应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.5 莲子、决明子、红枣、芡实、杏仁、百合、银耳、桂圆、核桃、枸杞、乌梅、木瓜、橘皮（陈

皮)、甘草、白芷、白果、佛手、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、荷叶、桑叶、菊花(怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊)、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜(干姜)、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐米、槐花、薤白、藿香、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。

2.1.6 人参(人工种植五年及五年以下)应符合卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》2012年第17号的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。

2.1.8 党参、黄芪应符合党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录的规定。

2.1.9 藕粉应符合GB/T 25733的规定。

2.1.10 白砂糖、冰糖、红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB 2721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
色泽	具有该产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
性状	具有本产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无发霉、变质等异味	
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	≤ 14.5 (玉米粉)	GB 5009.3
	≤ 14.0 (荞麦粉、糯米粉、其他)	
	≤ 10.0 (苡麦粉)	
灰分, g/100g	≤ 2.5 (其他); 3.0 (玉米粉)	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 【添加黑米、红米、大米、糙米、糯米(黑、白)、紫糯米、紫米、江米、粳米、籼米除外检测】	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2【添加黑米、红米、大米、糙米、糯米(黑、白)、	GB 5009.11

紫糯米、紫米、江米、粳米、籼米检测】			
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（添加玉米、黑玉米、糯玉米、大麦、青稞检测）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（添加玉米、黑玉米、糯玉米的产品检测）	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（添加高粱米的产品检测）	GB/T 15686
粗细度（留存在CQ20号筛），%	≤	10	GB/T 5507
含砂量，g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*铅的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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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；食物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑麦、绿麦、荞麦米（仁）、大麦米（仁）、莜麦米（仁）、高粱米、藜麦米（黑、白、红）、青稞米（仁）、苦荞米、薏米（薏苡仁）、燕麦米（片、仁）、小麦胚芽、黑米、红米、大米、糙米、糯米（黑、白）、紫糯米、紫米、江米、粳米、籼米、玉米、黑玉米、糯玉米、小米、黍米（大黄米）、稷米、绿豆、豌豆、红小豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、赤小豆、红豆、小扁豆、鹰嘴豆、芸豆（白、黑、红、花）、豇豆、黄豆、黑豆、青豆、小麦、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，加入或不加入黑芝麻、白芝麻、亚麻籽、奇亚籽、花生（黑、白、红）、西米（淀粉制品）、葵花籽、西瓜籽、南瓜子、脱水菠菜、脱水甜菜、胡萝卜片（丁）、山药片（丁）、山楂片（丁）、南瓜片（丁）、莲子、决明子、红枣、芡实、杏仁、百合、银耳、桂圆、核桃、枸杞、乌梅、木瓜、橘皮（陈皮）、甘草、白芷、白果、佛手、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、荷叶、桑叶、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、乌梅、胖大海、栀子、桑叶、蒲公英、淡竹叶、姜（干姜）、麦芽、薄荷、玉竹、刀豆、小蓟、马齿苋、黄精、火麻仁、代代花、沙棘、枳椇子、香橼、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、槐花、槐花、薤白、藿香、黄精、人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、党参、黄芪、桑葚干、葡萄干、藕粉、白砂糖、冰糖、红糖、食用盐中的一种或几种，经清理或不清理、去杂或不去杂、脱皮或不脱皮、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

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，作为组织生产、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。

登封市君召山林晨曦面粉加工厂