



412431S-2025



河南俊优农业科技有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2025

谷物杂粮粥料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南俊优农业科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性文件。

本标准由河南俊优农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑伟栋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJY 0001S-2019(备案号：412429S-2019)。

H N

Q B

谷物杂粮粥料

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粥料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小米、糯米、红米、黑米、糙米、紫米、薏仁米、藜麦、玉米糝、绿豆、豇豆、红小豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、黑豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米、红芸豆、红扁豆、玉米片、黄金米、竹香米中的几种为主要原料，添加西米（淀粉制品）、花生米（包括红花生米）、芝麻、葵花籽、山药片、红枣、莲子、芡实、杏仁、枸杞、银耳、乌梅、橘皮、甘草、玫瑰茄、冰糖、红糖、南瓜籽、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、柠檬片、紫薯干中的一种或几种，经称量、混合、包装而制成的非即食谷物杂粮粥料。

根据原辅料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红米、紫米、薏仁米、小扁豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米、红扁豆、红芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 花生米（包括红花生米）应符合 GB/T 1532 的规定。

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

2.1.15 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

- 2.1.19 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 赤小豆、黑豆、芡实、杏仁、百合、乌梅应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.21 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.22 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 地瓜干、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.27 紫薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.28 橘皮应清洁卫生、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定
- 2.1.29 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号) 的规定。
- 2.1.30 玉米片应符合 Q/HZS 0002S(附录 A)的规定。
- 2.1.31 黄金米应符合 Q/HXR 0001S(附录 B)的规定。
- 2.1.32 竹香米应符合 Q/JHJB 0004S(附录 C)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	具有本产品固有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味	具有本产品固有的气味，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 ≤	15.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5【不适用于大米、糯米、黑米、红米、紫米、黄金米为原料的产品】	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2【适用于以大米、糯米、黑米、红米、紫米、黄金米为原料的产品】	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.35（以糙米为原料的产品）	GB 5009.11
六六六,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
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（适用于以玉米糝、玉米片、大麦仁、小麦仁、黑麦、红麦为原料的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60（适用于以玉米糝、玉米片、小麦仁、黑麦为原料的产品）	GB 5009.209
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*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

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。

附录 A



410602S-2023



获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂企业标准

Q/HZS 0002S-2023

玉米片

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂 发布

Q/HZS 0002S-2023

前 言

本标准由获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂提出并起草。
本标准起草人：宋智胜。
本标准实施日起替代 Q/HZS0002S-2017 (411914S-2017)。

H N
Q B

玉米片

1 范围

本标准规定了玉米片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成的非即食性玉米片。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	片状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无霉变味及其他异味	
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	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

注：*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

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

H N

Q B

编制说明

玉米片是以玉米粉为原料，经加水搅拌、挤压成型、冷却、包装加工而成。

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，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。

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂

附录 B

扫二维码下载电子版



Q/JHJB

吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司企业标准

Q/JHJB0004S-2023

代替Q/JHJB0004S-2022

杂粮玉米粉制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JHJB0004S-2023
备案号	226797S-2023
有效期限	2023年11月29日至2026年11月28日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司 发布

Q/JHJB0004S-2023

前 言

本标准中的技术指标是根据企业产品的实测结果而制定的。
本标准编写的格式、内容构成及结构均符合GB/T 1.1-2020的要求。
本标准由吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司提出。
本标准由吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司法人代表周克伟批准。
本标准由吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司负责起草。
本标准主要起草人：周克伟。
本标准于2020年7月20日首次发布。
现因业务发展需要对Q/JHJB0004S-2020进行修订。
本标准于2022年7月15日进行第一次修订，本次修订主要修订以下内容：
1、配料表中增加了淡竹叶粉、桑叶粉、菠菜粉。
2、是对标准中营养成分表进行修订。
本标准于2023年10月30日进行第二次修订，本次修订是对标准年代号进行修订。

杂粮玉米粉制品

1 范围

本标准适用于以玉米粉为主要原料，加入黑米、荞麦、燕麦、薏米、藜麦米、红豆、绿豆、豌豆、桑叶粉、淡竹叶粉和菠菜粉，原料经过前处理、和面、加温挤出、二次挤出、成型、烘干、粉碎或不粉碎、整理、包装而成的非即食杂粮玉米粉制品，产品类别属于粮食加工品中谷物粉类制成品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10462	绿豆
GB/T 10463	玉米粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
LS/T 3212	挂面
LS/T 3245	藜麦米
NY/T 599	红小豆
NY/T 832	黑米
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉

Q/JHJB0004S-2023

NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
DB35/T 942	地理标志产品 浦城薏米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》（2020版）一部	淡竹叶
Q/LLSW 0005S	桑叶粉
卫法监发（2002）51号	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.2 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.5 薏米产自福建浦城并符合 DB35/T 942 的规定。
- 3.1.6 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.8 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.10 桑叶粉应符合 Q/LLSW 0005S 的规定。
- 3.1.11 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.12 淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》（2020版）一部的规定。
- 3.1.13 淡竹叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	黑色或红色、浅绿色、浅褐色	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用鼻嗅鉴别气味，用温开水漱口后品尝滋味。
组织形态	粒形状或条状、粉状，均匀一致	
滋、气味	具有玉米粉特有的滋气味及香气，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

表 2 续 理化指标

Q/JHJB0004S-2023

项 目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B1, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$ 20	GB 5009.22

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总量不得小于 50 公斤），随机抽取 2kg 样品混匀，平均分成两份，1 份用于检验，1 份备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

Q/JHJB0004S-2023

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：杂粮玉米粉制品

配料表（原料）：玉米粉、黑米、荞麦、燕麦、薏米、藜麦米、红豆、绿豆、豌豆、桑叶粉、淡竹叶粉、菠菜粉

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：吉林正圆和黄金宝农业科技开发有限公司

地址：吉林省吉林市丰满区红旗街蓝旗二队

联系方式：0432-68535866

生产日期：见封口

保质期：12 个月

贮存条件：常温、避光、阴凉、干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JHJB0004S-2023

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 4 的规定。

表 4 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1513 千焦 (kJ)	18%
蛋白质	7.5 克 (g)	12%
脂肪	1.2 克 (g)	2%
碳水化合物	78.9 克 (g)	26%
钠	0.4 克 (mg)	0%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合 GB 9683 的规定。

（销售包装应符合 GB 23350 的规定。）

（运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。）

（储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。）

9 运输

9.1 运输工具必须符合卫生要求，应清洁、干燥、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.2 搬运时应轻拿轻放、严禁扔、摔、撞击、挤压。

9.3 运输过程应有防雨、防潮、防暴晒等措施。

Q/JHJB0004S-2023

10 贮存

10.1 产品应储存在常温、避光、干燥、通风、阴凉、清洁卫生的环境中，并且有防尘、防蝇和防鼠的设施。

10.2 产品不得与有毒，有害，有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

11 保质期

在本标准规定储存条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

附录 C

食品安全企业标准备案信息登记表

备案登记号 23(01)0087S-2024

企 业 名 称		哈 尔 滨 旭 瑞 食 品 有 限 公 司			
注 册 地 址		哈 尔 滨 市 阿 城 区 金 龙 山 镇 岭 西 村			
法 人 姓 名		曹 景 芳		手 机 号 码	15846131226
标 准 名 称		花 色 复 合 再 制 米		标 准 编 号	Q/HXR 0011S— 2024
发 布 日 期		2024-05-07		实 施 日 期	2024-05-31
适用的食品类别		粮 食 加 工 品			
是否为集团公司备案		否			
适 用 单 位		哈 尔 滨 旭 瑞 食 品 有 限 公 司			
是否为保健食品备案		否			
本标准的起草依据		GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准、食品安全地方标准的项目及指标	项 目	企 业 标 准 指 标	所参照食品安全国家标准或食品安全地方标准的相应指标	所参照食品安全国家标准或食品安全地方标准的名称及标准号
		铅（以Pb计）	< 0.2mg/kg	≤0.2mg/kg	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及其他有关规定。 符合			

本企业对所报的信息及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

食品安全企业标准编制说明

严于食品安全国家标准、食品安全地方标准的食品安全项目及指标说明

原因：

本文件适用于以大米粉、小米粉、玉米粉、高粱米粉、荞麦粉、黑米粉、大豆粉、绿豆、红小豆、豌豆原等谷物杂粮为原料,以水、食用盐、沙棘果粉、水果粉、蔬菜粉、食用菌粉、鸡蛋为辅料,经选料、混合、调粉、制粒、干燥、冷却、筛选等工艺制成,各种花色品种的复合再制米。属于生制干燥的粮食制品。

沙棘可食用依据为《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发〔2002〕51号),公布《既是食品又是药品的物品名单》,沙棘果粉是以沙棘为原料经粉碎制成的粉状产品,因本标准产品选用了符合食品安全国家标准的原辅料,与食品原料接触工具和设备,且严格控制生产过程中铅的污染,降低了产品中铅的含量,实现了铅(以Pb计)严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关规定的目的。

Q/HXR

哈尔滨旭瑞食品有限公司企业标准

Q/HXR 0011S—2024

花色复合再制米

2024-05-07 发布

2024-05-31 实施

哈尔滨旭瑞食品有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由哈尔滨旭瑞食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：哈尔滨旭瑞食品有限公司。

本文件主要起草人：曹景芳

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2024年05月首次发布。

花色复合再制米

1 范围

本文件规定了花色复合再制米的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以大米粉、小米粉、玉米粉、高粱米粉、荞麦粉、黑米粉、大豆粉、绿豆粉、红小豆粉、豌豆粉一种或几种为原料，以水、食用盐、沙棘果粉、水果粉、蔬菜粉、食用菌粉、鸡蛋粉一种或几种为辅料，经选料、混合、调粉、制粒、干燥、冷却、筛选、包装等工艺加工制成的非即食花色复合再制米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1352 大豆
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5461 食用盐
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10460 豌豆
GB/T 10462 绿豆
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 11766 小米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35028 荞麦粉
GB/T 42237 蛋粉质量通则
LS/T 3215 高粱米
NY/T 599 红小豆
NY/T 832 黑米
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局[2023]第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米粉：市售，选用符合 GB/T 1354 要求的大米，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.2 小米粉：市售，选用符合 GB/T 11766 要求的小米，经清理、除杂、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的要求。
- 3.1.4 高粱粉：市售，选用符合 LS/T 3215 要求的高粱米，经清理、除杂、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.5 荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）：应符合 GB/T 35028 的要求。
- 3.1.6 黑米粉（黑粳粘米粉、黑粳粘米粉、黑粳糯米粉、黑粳糯米粉）：市售，选用符合 NY/T 832 要求的黑米，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.7 大豆粉：市售，选用符合 GB 1352 要求的大豆，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.8 绿豆粉：市售，选用符合 GB/T 10462 要求的绿豆，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.9 红小豆粉：市售，选用符合 NY/T 599 要求的红小豆，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。

- 3.1.10 豌豆粉：市售，选用符合 GB/T 10460 要求的豌豆，经筛选、清理、去除种皮，粉碎、碾磨、过筛等工艺制成的粉状产品。
- 3.1.11 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.12 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.13 沙棘果粉、水果粉、蔬菜粉：应符合 NY/T 1884 中感官和理化指标的要求。
- 3.1.14 食用菌粉：应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.15 鸡蛋粉：应符合 GB 2749、GB/T 42237 的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本产品固有的色泽，色泽均匀一致
气 味	具有相应品种特有的气味，无异味
组织状态	呈米粒状，均匀一致，光滑整齐，无霉变
口 感	熟制后口感不粘，不牙碜
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.3 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
水分，% ≤	14.5
酸度，KOH mL/10g ≤	4.0
铅（以 Pb 计），mg/kg <	0.2
黄曲霉毒素 B ₁ [*] ，μg/kg ≤	20
[*] 仅限于以玉米粉为原料的制品。	

3.4 其他食品安全

应符合GB 2715的规定。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及有关规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定执行。

5.2.2 酸度：按 GB 5009.239 规定执行。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定执行。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁：按：按 GB 5009.22 规定执行。

5.3 其他食品安全

按国家食品安全标准规定的检验方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一品种、同一班次生产的产品为一批，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

6.2 扦样、分样

按GB 5491 规定执行。

6.3 检验一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

6.4 出厂检验

Q/HXR 0011S—2024

每批产品出厂前须经本企业质检部门按本文件规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。
出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

6.5 型式检验

型式检验为本文件要求的全部检验项目。正常生产时，每年至少进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 及有关规定执行。

7.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装，并应符合 GB/T 17109 规定。小包装采用复合食品包装袋包装，外包装采用瓦楞纸箱包装。

7.3 运输和贮存

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋、受潮，严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀和有挥发性气味的物品混运、混贮。

编制说明

本标准适用于以大米、小米、糯米、红米、黑米、糙米、紫米、薏仁米、藜麦、玉米糝、绿豆、豇豆、红小豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、黑豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米、红芸豆、红扁豆、玉米片、黄金米、竹香米中的几种为主要原料，添加西米（淀粉制品）、花生米（包括红花生米）、芝麻、葵花籽、山药片、红枣、莲子、芡实、杏仁、枸杞、银耳、乌梅、橘皮、甘草、玫瑰茄、冰糖、红糖、南瓜籽、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干、山楂干、柠檬片、紫薯干中的一种或几种，经称量、混合、包装而制成的非即食谷物杂粮粥料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南俊优农业科技有限公司