



4 12490 S-2025



禹州市佳禾面业有限公司企业标准

Q/YJM 0002S-2025

谷物杂粮粉、片、糝

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

禹州市佳禾面业有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市佳禾面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：周朝。

H N

Q B

谷物杂粮粉、片、糝

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉、片、糝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、玉米糝、玉米粉、荞麦粉、糯米粉、黄豆粉、绿豆粉、粘米粉、黑米粉、燕麦片、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉、片、糝。

根据原料不同分为：单一杂粮粉、混合杂粮粉、杂面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米粉、莜麦粉、高粱粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、荞麦粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、粘米粉、黑米粉、杂面粉、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 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
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	粉、片、糝状	
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 (玉米糝、玉米粉)	GB 5009.3
	14.0 (荞麦粉、糯米粉、其他)	

		10.0 (莜麦粉)	
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 (大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉)	GB 5009.11
*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 ₁ , 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 (玉米糝、玉米粉、大麦粉、青稞粉、燕麦片)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (玉米糝、玉米粉)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (高粱面)	GB/T 15686
粗细度 (留存在CQ20号筛), %	≤	10 (玉米糝、燕麦片除外)	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。

2.6 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、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米粉、苡麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、玉米糝、玉米粉、荞麦粉、糯米粉、黄豆粉、绿豆粉、粘米粉、黑米粉、燕麦片、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉、片、糝。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。

H N

禹州市佳禾面业有限公司

Q B