



412566S-2025



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0013S-2025

# 五谷杂粮粉、片（分装）

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南博明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、蒋伟伟。

H N

Q B

# 五谷杂粮粉、片（分装）

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉、片（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、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（糜子面）、藜麦粉、黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉中的一种为原料，经计量称重、包装而成的五谷杂粮粉、片（分装）。

根据所用原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、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（糜子面）、藜麦粉、黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉应符合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 | 具有各产品应有的性状     | 取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）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 | 具有各产品应有的气味，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     | $\leq$<br>10（莜麦粉）<br>14.0（荞麦粉）<br>14.5（其它）            | GB 5009.3   |
| *铅（以Pb计），mg/kg | $\leq$ 0.18   | GB 5009.12  |
| 镉（以Cd计），mg/kg  | $\leq$<br>0.2（糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉）<br>0.1（其它） | GB 5009.15  |
| 铬（以Cr计），mg/kg  | $\leq$ 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（糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉除外）                              | GB 5009.11  |
| <sup>a</sup> 无机砷（以As计），mg/kg   | ≤ | 0.2（糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉）                                | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ | 20.0（玉米糝、玉米粉）<br>10.0（糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉）<br>5.0（其它产品） | GB 5009.22  |
| 单宁（以干基计），%   | ≤ | 0.3（高粱粉）  | GB/T 15686  |
| 苯并[a]芘，μg/kg   | ≤ | 2.0   | GB 5009.27  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg  | ≤ | 1000（仅玉米糝、玉米粉、大麦粉）  | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg   | ≤ | 60（玉米糝、玉米粉）   | GB 5009.209 |
| 赭曲霉毒素A，μg/kg   | ≤ | 5.0   | GB 5009.96  |
| 注 1：a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 |   |   |             |
| 注 2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2.6 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。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以玉米糝、玉米粉、燕麦片、糯米粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、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（糜子面）、藜麦粉、黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、粘米粉、粳米粉中的一种为原料，经计量称重、包装而成的五谷杂粮粉、片（分装）。

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。

河南博明食品有限公司

H N

Q B