



412344S-2025

兰考县信禾种植专业合作社企业标准

Q/LXH 0003S-2025

谷物杂粮碾磨加工品

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

兰考县信禾种植专业合作社 发布

前 言

本标准由兰考县信禾种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：杨冲亚。

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。

本标准适用于以玉米、燕麦、糯米、莜麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦，经清理、筛选、称重或不称重、混合或不混合、粉碎或不粉碎、碾磨、包装而成的非即食谷物杂粮碾磨加工品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮碾磨加工品、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、燕麦、糯米、莜麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干应符合GB 2715 的规定。

2.1.2小麦应符合GB 1351 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
性状	具有产品应有性状	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，品其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	14.0（以荞麦为主料的产品）	GB 5009.3
	10（以莜麦为主料的产品）	
	14.5（其它）	
粗细度（通过 CQ10 号筛，留存在筛上量），%	5（仅适用于粉类的产品）	GB/T 5507
灰分（以干基计），g/100g	5.0（仅适用于豆类为主的产品） 3.0（除豆类为主之外的产品）	GB 5009.4
含砂量，%	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g	80（仅适用于粉类的产品）	GB/T 5510或GB/T

			15684
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（以糯米、大米、黑米、紫米为主料的产品除外）	GB 5009.15
		0.2（适用于以糯米、大米、黑米、紫米为主料的产品）	
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（以糯米、大米、黑米、紫米为主料的产品除外）	GB 5009.11
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以糯米、大米、黑米、紫米为主料的产品）	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米为主料的产品）	GB 5009.22
		10.0（仅适用于以糯米、大米、黑米、紫米为主料的产品）	
		5.0（其它产品）	
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于以高粱为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于以玉米、大麦、藜麦、莜麦（燕麦）、荞麦、青稞、燕麦、燕麦为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米为主料的产品】	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 GB2762 的规定。			
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。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 GB14881 和GB13122 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以玉米、燕麦、糯米、莜麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦，经清理、筛选、称重或不称重、混合或不混合、粉碎或不粉碎、碾磨、包装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，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。

兰考县信禾种植专业合作社

H N
Q B