



412586S-2025



固始县南山十珍食品发展有限公司企业标准

Q/GNSS 0004S-2025

# 五谷杂粮

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

固始县南山十珍食品发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由固始县南山十珍食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘永菊。

H N

Q B

# 五谷杂粮

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、绿小米、白小米、黍米、红薏米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦（白、红、黑）、青稞（米）、藏青稞、裸大麦（仁）米、莜麦米、燕麦、黑燕麦、大麦（仁）、荞麦（米、仁）、黑苦荞、苦荞米、小麦（仁、米）、黑小麦（仁、米）、玉米、黑玉米、玉米（仁）、糯玉米（仁）、大黄豆、绿豆、脱皮绿豆、黑绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红、黑、黑花、紫、花、白）、黄豆、黑豆、绿芯黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆（花、白）、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、饭豆中的一种或几种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、称重、分装、包装加工而成的五谷杂粮。

按原辅料不同可分为不同产品：单一型产品（分装）、混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、绿小米、白小米、黍米、红薏米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦（白、红、黑）、青稞（米）、藏青稞、裸大麦（仁）米、莜麦米、燕麦、黑燕麦、大麦（仁）、荞麦（米、仁）、黑苦荞、苦荞米、小麦（仁、米）、黑小麦（仁、米）、玉米、黑玉米、玉米（仁、糝）、糯玉米（仁、糝）、大黄豆、绿豆、脱皮绿豆、黑绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红、黑、黑花、紫、花、白）、黄豆、黑豆、绿芯黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆（花、白）、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、饭豆应符合 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	具有原料应有的性状	GB/T 5492
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	GB/T 5494
热损伤粒，%	≤ 0.5[小麦（仁、米）、黑小麦（仁、米）]	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，计算含量

霉变粒, %	≤	1.0 (黄豆、黑豆、绿芯黑豆) 2.0 (其它)	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定, 挑拣出霉变粒, 进行称量, 计算含量
--------	---	------------------------------	--

### 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[玉米、黑玉米、玉米(仁)、糯玉米(仁)] 14.5[红小豆、荞麦(米、仁)、黑苦荞、苦荞米] 13[其它单一型产品] 18(混合产品)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5(不适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米为主料产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2(适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米为主料产品)	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2(豆类为主料产品) 0.1(其他产品)	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20.0[以花生、玉米、黑玉米、玉米(仁、糝)、糯玉米(仁、糝)、爆裂玉米为主料的产品] 10.0(以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米为主料的产品) 5.0(其它)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[以玉米、黑玉米、玉米(仁、糝)、糯玉米(仁、糝)、大麦(仁)、燕麦片、裸大麦(仁)米、青稞(米)、藏青稞、小麦(仁、米)、小麦片为主料的产品]	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[以玉米(白、黄、黑)、玉米(仁、糝)、小麦(仁、米)、小麦片为主料的产品]	GB 5009.209
单宁(以干基计), %	≤	0.3(适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*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

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、血糯米、黑糯米、紫糯米、糙米、留胚米、竹香米、黄金米、小米、黑小米、绿小米、白小米、黍米、红薏米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦（白、红、黑）、青稞（米）、藏青稞、裸大麦（仁）米、莜麦米、燕麦、黑燕麦、大麦（仁）、荞麦（米、仁）、黑苦荞、苦荞米、小麦（仁、米）、黑小麦（仁、米）、玉米、黑玉米、玉米（仁）、糯玉米（仁）、大黄米、绿豆、脱皮绿豆、黑绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红、黑、黑花、紫、花、白）、黄豆、黑豆、绿芯黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆（花、白）、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、饭豆中的一种或几种为原料，经拣选或不拣选、混合或不混合、称重、分装、包装加工而成的五谷杂粮。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县南山十珍食品发展有限公司

QB