



412825S-2025



濮阳市向荣农业有限公司企业标准

Q/PXR 0001S-2025

# 谷物杂粮

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

濮阳市向荣农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市向荣农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：解庆军。

H N

Q B

# 谷物杂粮

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、苽麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮。

产品根据配料不同分为：单一型谷物杂粮、八宝米类、混合杂粮、粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、苽麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类应符合 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         | 取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味。 |
| 色泽            | 具有原料应有的色泽         |   |
| 气、滋味          | 具有原料应有的气、滋味，无异味   |   |
| 杂质            | 无肉眼可见外来杂质         |   |
| 热损伤粒/% $\leq$ | 0.5【小麦（米）仁】       | 按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定拣出热损伤粒，进行称量、计算含量                  |
| 霉变粒/% $\leq$  | 1.0（仅适用于黄豆、黑豆、青豆） | 按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定拣出霉变粒，进行称量、计算含量                   |
|               | 2.0（其他）           |   |

### 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 ≤  | 13【仅适用于小米、裸大麦米(仁)、藜麦米(仁)、豆类】13.5【仅适用于苡麦(燕麦)米(仁)】                           | GB 5009.3    |
|   | 14.0【仅适用于糙米、黍米(大黄米)、稷米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、苦荞米】                           |              |
|   | 14.5(其它)   |              |
| *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、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米为主料的产品)                                 | GB 5009.11   |
| 无机砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg ≤  | 0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米为主料的产品】                                    |              |
|   | 0.35(仅适用于以糙米为主料的产品)  |              |
| 总汞(以Hg计), mg/kg ≤   | 0.02   | GB 5009.17   |
| 镉(以Cd计), mg/kg ≤  | 0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、豆类为主料的产品】                                 | GB 5009.15   |
|   | 0.1(其他)  |              |
| 铬(以Cr计), mg/kg ≤  | 1.0  | GB 5009.123  |
| 苯并[a]芘, μg/kg ≤   | 2.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米、小麦米(仁)为主料的产品】                          | GB 5009.27   |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤   | 10.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米、糙米为主料的产品】                                | GB 5009.22   |
|   | 5.0(其他谷物)  |              |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤  | 1000【仅适用于以小麦米(仁)、大麦米(仁)、裸大麦(青稞)米(仁)、苡麦(燕麦)米(仁)、荞麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)为主料的产品】 | GB 5009.111  |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤   | 60【仅适用于以小麦米(仁)为主料的产品】  | GB 5009.209  |
| 赭曲霉毒素A, μg/kg ≤   | 5.0  | GB 5009.96   |
| 单宁(以干基计), % ≤   | 0.3(含高粱米的产品)   | GB/T 15686   |
| 六六六, mg/kg ≤  | 0.05   | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg ≤  | 0.05   | GB/T 5009.19 |
| 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 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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

出厂检测项目包括：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。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糙米、粳米、籼米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、苡麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市向荣农业有限公司

QB