



410173S-2026



许昌豫襄面粉有限公司企业标准

Q/XYM 0001S-2026

谷物杂粮粉、糝

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

许昌豫襄面粉有限公司 发布

前 言

本标准由许昌豫襄面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘莎莎。

H N
Q B

谷物杂粮粉、糝

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉、糝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、玉米、荞麦、糯米、黄豆、绿豆、粘米、黑米、燕麦、黑小麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、红薯干、山药干中的一种或几种，经筛选、粉碎、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、糝。

根据原料不同分为：单一杂粮粉、混合杂粮粉、玉米糝、杂面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、玉米、荞麦、糯米、黄豆、绿豆、粘米、黑米、燕麦、黑小麦、红薯干应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 山药干应符合 NY/T 1045 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、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、燕麦粉）	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、苡麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米（大黄米）、稷米、玉米、荞麦、糯米、黄豆、绿豆、粘米、黑米、燕麦、黑小麦中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、红薯干、山药干中的一种或几种，经筛选、粉碎、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、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。

许昌豫襄面粉有限公司

H N
Q B