



410009S-2026



滑县大功禾食品有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2026

谷物杂粮粉/片/粒

2026-01-07 发布

2026-01-07 实施

滑县大功禾食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由滑县大功禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李政委。

H N
Q B

谷物杂粮粉/片/粒

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉/片/粒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉、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）、小麦胚芽粉、青豆粉、薏米粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红小豆（赤小豆）粉、荷兰豆粉、豇豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，经原料验收、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉/片/粒。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮粉/片/粒【玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉、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）、小麦胚芽粉、青豆粉、薏米粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红小豆（赤小豆）粉、荷兰豆粉、豇豆粉】、杂面粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、藜麦粉、莜麦粉、燕麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉、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）、小麦胚芽粉、青豆粉、薏米粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红小豆（赤小豆）粉、荷兰豆粉、豇豆粉应符合GB 2715或【Q/ATXR 0003S（详见附录A）和GB 2715】的规定。

2.1.2小麦粉应符合GB/T 1355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	10 (莜麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉) 14.0 (荞麦粉) 14.5 (其它)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	0.1 (其它) 0.2 (适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉为主料的产品)	GB 5009.15
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 (以糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉为主料的产品除外)	GB 5009.11
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	0.2 (仅适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、籼米粉为主料的产品) 0.35 (以糙米为主要原料的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素B1, $\mu\text{g/kg}$	20.0 (仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品) 10.0 (仅适用于以糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉为主料的产品) 5.0 (其它产品)	GB 5009.22
单宁 (以干基计), %	0.3 (仅适用于以高粱粉为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	1000 【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、大麦粉、小麦胚芽粉为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	60 【仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g/kg}$	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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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

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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A:



411329S-2025



安阳天祥瑞食品科技有限公司企业标准

Q/ATXR 0003S-2025

谷物杂粮粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

安阳天祥瑞食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳天祥瑞食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王爱国、张嘉宸。

本标准自发布实施日起替代 Q/ATXR 0003S-2024。

H N
Q B

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱米、荞麦、苦荞、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、黍米（大黄米）、籼米、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、薏米（薏苡仁）、糜子、小麦胚芽中的一种或几种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、碾磨、混合或不混合、筛理、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米、糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 粳米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 籼米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红小豆（赤小豆）、薏米（薏苡仁）、糜子应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 白芸豆、红芸豆、白扁豆、荷兰豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 小麦胚芽应清洁、卫生，无污染、无霉变、无外来异物，并符合 GB 2762、GB 2763 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	粉状，无结块	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，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品应有色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变等异味	
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/(%)	10.0 (莜麦粉、燕麦粉、小麦胚芽粉)	GB 5009.3
	14.5 (玉米粉)	
	14.0 (其他)	
粗细度	80 目标准筛子全通过	GB/T 5507
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.2 (以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料的产品)	GB 5009.15
	0.1 (其他)	
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 (除籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料以外的其他产品)	GB 5009.11
无机砷 ^a (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.2 (以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、黑米为主要原料的产品)	
	0.35 (以糙米为主要原料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	20.0 (玉米粉)	GB 5009.22
	10.0 (以籼米、大米、糯米、粳米、红米、紫米、糙米、黑米为主要原料的产品)	
	5.0 (其它)	
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	2.0	GB 5009.27
单宁 (以干基计) / (%) ≤	0.3 (高粱粉)	GB/T 15686

脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）≤	1000（玉米粉、大麦粉、青稞米（仁）粉、小麦胚芽粉）	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）≤	60.0（玉米粉、小麦胚芽粉）	GB 5009.209
注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱米、荞麦、苦荞、糯米、黑米、小米、粳米、大米、红米、紫米、糙米、黍米（大黄米）、籼米、稷米、绿豆、豌豆、黑豆、黄豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、白扁豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、红薯片、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米、薏米（薏苡仁）、糜子、小麦胚芽中的一种或几种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、碾磨、混合或不混合、筛理、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。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，制定本企业标准，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。

安阳天祥瑞食品科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以玉米糝、玉米片、玉米渣、玉米粉、燕麦片、藜麦粉、苡麦粉、燕麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、青稞粉、糯米粉、大米粉、黑米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、籼米粉、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）、小麦胚芽粉、青豆粉、薏米粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红小豆（赤小豆）粉、荷兰豆粉、豇豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉，经原料验收、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉/片/粒。

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。

滑县大功禾食品有限公司