



410826S-2026



郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0001S-2026

# 谷物杂粮

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

H N

Q B

# 谷物杂粮

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、黑藜麦米（仁）、白藜麦米（仁）、红藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、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、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、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】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，经混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据添加的原辅料不同，产品分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、黑藜麦米（仁）、白藜麦米（仁）、红藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、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、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、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】、脱皮麦仁应符合 GB 2715 的规定。

### 2.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状，无正常视力可见杂质	
热损伤粒，%	≤0.5【仅适用于小麦（米）仁】	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，

项 目	要 求	检验方法
		计算含量
霉变粒, %	≤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, 挑拣出霉变粒, 进行称量, 计算含量

### 2.3 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	12.0 (单一型豌豆、单一型脱皮豌豆) 13.0【仅适用于单一型小米、裸大麦(青稞)米(仁)、藜麦米(仁)、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆】 13.5【仅适用于单一型莜麦(燕麦)米(仁)、绿豆、脱皮绿豆、芸豆(菜豆)、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆(花豆)、白刀豆、脱皮芸豆(菜豆)、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆】 14.0【仅适用于单一型糙米、黍米(大黄米)、粳米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、苦荞米、小豆、蚕豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆】 14.5(其它)	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米、籼米、粳米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品) ≤ 0.35 (仅适用于以糙米为主料的产品)	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、豆类为主料的产品) ≤ 0.1 (其他产品)	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

项 目	指 标	检验方法
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02（仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品）	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品】	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 20（仅适用于以玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品） 10（仅适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品） 5.0（其他产品）	GB 5009.22
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【仅适用于以小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品】	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【仅适用于以小麦米（仁）、玉米糝、玉米片、玉米瓣为主料的产品】	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤ 0.3（仅适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
注：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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。		

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、籼米、粳米、糙米、糯米、留胚米、香米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、黑藜麦米（仁）、白藜麦米（仁）、红藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、黑燕麦片、燕麦片、玉米糝、玉米片、玉米瓣、高粱米、苦荞米、小麦胚芽、薏米（薏苡仁）、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、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、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】、脱皮麦仁中的一种或几种为原料，经混合或不混合、称重、包装加工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，参照 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》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。

郑州炊士利食品有限公司

QB