



411191S-2026



濮阳市自然香食品有限公司企业标准

Q/PZRX 0006S-2026

---

# 谷物杂粮

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

---

濮阳市自然香食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由濮阳市自然香食品有限公司提出。

本标准由海南省检验检测研究院食品检验检测中心和濮阳市自然香食品有限公司提出共同起草。

本标准主要起草人：赵静、王伟顺。

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、留胚米、高粱米、黍米、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）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、小扁豆、刀豆、饭豆中的一种或几种】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。

根据所用原料不同，产品分类为：大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、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）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、小扁豆、刀豆、饭豆、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、留胚米、高粱米、黍米、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）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽应符合GB 2715的规定。

2.1.2 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352的规定。

2.1.3 红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、小扁豆、刀豆、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	具有各产品应有的性状	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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
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，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

	≤2.0 (其他)	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	≤ 13.0【小米、裸大麦米(仁)、藜麦米(仁)】 13.5【莜麦(燕麦)米(仁)】 14.0【糙米、黍米、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)】 14.5(其它)	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2(仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5(不适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 0.1(其他)	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
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 10.0【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 5.0(其他谷物)	GB 5009.22
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.27
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)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
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，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（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。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、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）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、竹香米、黄金米、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆、豇豆、扁豆、鹰嘴豆、刀豆、小扁豆、刀豆、饭豆中的一种或几种】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，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。

濮阳市自然香食品有限公司

H N

Q B