



411672S-2026



内黄县雪岩面业有限公司企业标准

Q/NXY 0001S-2026

谷物杂粮粉

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

内黄县雪岩面业有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由内黄县雪岩面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦爱芳。

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。

本标准适用于以大米、糙米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、藜麦米（仁）、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、饭豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉中的一种或几种，经清理或不清理、研磨、筛理、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为：玉米粉、藜麦粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、青稞粉、大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、紫薯干粉、红薯干粉、薏米粉、小麦胚芽粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、赤小豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、扁豆粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、小豆粉、豇豆粉、刀豆粉、饭豆粉、杂面粉、混合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大米、糙米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、藜麦米（仁）、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、小扁豆、刀豆、饭豆、紫薯干、红薯干应符合GB 2715的规定。

2.1.2小麦粉、全麦粉应符合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（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) 14.0 (其他)	GB 5009. 3
*铅 (以Pb计), mg/kg	0.19	GB 5009. 12
镉 (以Cd计), mg/kg	0.1 (其它) 0.2 (适用于以大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉为主料的产品)	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 (以大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉为主料的产品除外)	GB 5009. 11
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	0.2 (仅适用于以大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉为主料的产品)	GB 5009. 11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	20.0 (仅适用于以玉米粉为主料的产品) 10.0 (仅适用于以大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉为主料的产品) 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, μg/kg	2.0	GB 5009. 27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	1000【仅适用于以玉米粉、大麦粉、小麦胚芽粉为主料的产品】	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60【仅适用于以玉米粉为主料的产品】	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,。

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

编制说明

本标准适用于以大米、糙米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、藜麦米（仁）、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、饭豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉中的一种或几种，经清理或不清理、研磨、筛理、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉。

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，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。

内黄县雪岩面业有限公司