

Q/PZM 0003S-2026



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0003S-2026

谷物杂粮粉及其制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0003S-2023，备案号：410977S-2023。

H N

Q B

谷物杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、燕麦、藜麦米、莜麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨，添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉谷朊粉（活性小麦面筋粉）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。

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、复配谷物杂粮粉。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10458 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米应符合 GB/T 1353 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 N/T 832 的 GB 2715 规定。

2.1.5 红米应符合 LS/T 3270 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 黑麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.21 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.27 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.28 玉米粉应符合 GB/T 10463 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量，% ≤	13.5（除莠麦粉之外的单一型杂粮粉）	GB 5009.3
	10（莠麦粉）	
	14.5（其他）	
粗细度，%	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，% ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g≤	70（仅限于以青稞为主要原料的产品检验） 120（仅限于以荞麦为主要原料的产品检验） 80（仅限于以玉米为主要原料的产品检验）	GB/T 5510
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（以黑米、红米为主要原料的产品除外）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以黑米、红米为主要原料产品）	GB 5009.11
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（仅限以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、若麦粉、青稞粉、玉米粉为主要原料的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅限以燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、若麦粉、青稞粉、玉米为主要原料的产品）	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于高粱为主要原料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	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
甲基毒死蜱，mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB13122的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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：净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、灰分、含沙量、磁性金属物。

编制说明

谷物杂粮粉及其制品是以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷麦米、高粱米、燕麦、藜麦米、苡麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨，添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉谷朊粉（活性小麦面筋粉）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食谷物杂粮粉及其制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司