



411795S-2026



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0009S-2026

谷物杂粮粉

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司

本标准主要起草人：周子钊、杨俊生、陈龙。

H N

Q B

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉分类要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、黍米、留胚米（胚芽米）、紫米、青稞中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物杂粮粉。

产品按原料不同分为：单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.2 大豆应符合GB 1352的规定。

2.1.3 高粱应符合GB/T 8231的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定

2.1.5 玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.6 大米应符合GB 1354的规定。

2.1.7 糙米应符合GB/T 18810的规定。

2.1.8 黑米应符合NY/T 832的规定。

2.1.9 糯米应符合NY/T 419的规定。

2.1.10 燕麦应符合NY/T 892的规定。

2.1.11 荞麦应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.12 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.13 黍米应符合GB/T 13356的规定。

2.1.14 留胚米（胚芽米）应符合GB/T 42227的规定。

2.1.15 紫米应符合Q/MDJ 0004S的规定。

2.1.16 青稞应符合GB/T 11760的规定。

2.1.16 生产用水应符合GB 5749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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品固有的色泽	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	

滋味	具有产品应有的滋味，无异味	和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	14.5	GB 5009.3	
灰分含量(干基), g/100g	≤	3.0	GB 5009.4	
粗脂肪含量(干基), g/100g	≤	5.0	GB 5009.6	
粗细度(850 μm或20目通过率), %	≥	95	GB/T 22427.5	
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg (仅限以玉米为主料的产品)		≤	1000	GB 5009.111
单宁(以干基计), %(仅限以高粱为主料的产品)		≤	0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素B ₁ , (μg/kg)	以玉米为主料的产品	≤	20	GB 5009.22
	以大米、糙米、黑米、糯米为主料的产品	≤	10	
	其他	≤	5.0	
六六六, mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
无机砷(以As计), mg/kg	以大米、糙米、黑米、糯米为主料的产品	≤	0.2	GB 5009.11
	其它	≤	0.5	
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg		≤	0.1	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
赭曲霉毒素A, μg/kg		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg (仅适用于以玉米为主料的产品)		≤	60	GB 5009.209
*该项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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、粗细度、灰分含量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

谷物杂粮粉以绿豆、小豆、黑豆、豇豆、豌豆、大豆、高粱、小米、玉米、大米、糙米、黑米、糯米、燕麦、荞麦、芝麻、黍米、留胚米（胚芽米）、紫米、青稞中的一种或几种作为原料，经清理、筛选、混合或（不混合）、碾磨、干燥或不干燥、包装加工而成的谷物杂粮粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

该标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

H N
河南黄国粮业股份有限公司

Q B