



411823S-2026



濮阳市自然香食品有限公司企业标准

Q/PZRX 0008S-2026

谷物杂粮粉/粒

2026-06-30 发布

2026-06-30 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

谷物杂粮粉/粒

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉/粒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、藜麦米（仁）、小米、高粱米、荞麦米（仁）、苦荞米、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、大米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、黍米、稷米、紫薯干、红薯干、薏米、小麦胚芽、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、豌豆、赤小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆、小豆、豇豆、刀豆、饭豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦仁，经混合或不混合、研磨、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉/粒。

根据所用原辅料不同，产品分类为：玉米糝、玉米粉、莜麦（燕麦）粉、藜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、苦荞粉、大麦粉、裸大麦（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、紫薯粉、红薯粉、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玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、藜麦米（仁）、小米、高粱米、荞麦米（仁）、苦荞米、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、大米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、黍米、稷米、紫薯干、红薯干、薏米、小麦胚芽、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、豌豆、赤小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆、小豆、豇豆、刀豆、饭豆、小麦仁应符合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 (仅适用于以玉米糝、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 【仅适用于以玉米糝、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 【仅适用于以玉米糝、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

本标准适用于以玉米粒、莜麦（燕麦）米（仁）、藜麦米（仁）、小米、高粱米、荞麦米（仁）、苦荞米、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、大米、糙米、糯米、黑米、红米、紫米、黍米、稷米、紫薯干、红薯干、薏米、小麦胚芽、绿豆、黄豆、青豆、黑豆、红豆、豌豆、赤小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、小扁豆、鹰嘴豆、小豆、豇豆、刀豆、饭豆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦仁，经混合或不混合、研磨、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉/粒。

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