



412033S-2026



洛阳金禾匠心农业科技有限公司企业标准

Q/LJJ 0001S-2026

烘炒五谷杂粮制品

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

洛阳金禾匠心农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金禾匠心农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王平军、王保东。

本标准替代 Q/LJJ 0001S-2025。

H N

Q B

烘炒五谷杂粮制品

1 范围

本标准规定了烘炒五谷杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以五谷杂粮粉或粒[黑小米、小米、白小米、绿小米、黍米（大黄米）、糙米、大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米、薏仁米、红薏米、白小米、荞麦/米（苦、甜）、高粱米、青稞米、燕麦米、燕麦片、黑燕麦、莜麦米、藜麦（红、黑）、绿麦、黑麦、小麦、大麦仁、藏青稞、绿豆、黑绿豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糯玉米（白糯玉米、黄糯玉米）、玉米（黄玉米、白玉米、黑玉米、紫玉米）]、小麦粉或粒中的一种为原料，经过筛、混合或不混合、烘炒（未完全熟制）、冷却、过筛、包装而成的非即食烘炒五谷杂粮制品。

根据原料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品；

根据性状不同可分为：粉状产品、粒状产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 五谷杂粮粉或粒、小麦粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 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	具有原料应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味或按 GB/T 5492、GB/T 5494 规定的方法
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，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	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20.0[玉米、糯玉米为主料产品]	GB 5009.22

*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

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以五谷杂粮粉或粒[黑小米、小米、白小米、绿小米、黍米（大黄米）、糙米、大米、红米、黑米、糯米、紫糯米、血糯米、黑糯米、胚芽米、薏仁米、红薏米、白小米、荞麦/米（苦、甜）、高粱米、青稞米、燕麦米、燕麦片、黑燕麦、莜麦米、藜麦（红、黑）、绿麦、黑麦、小麦、大麦仁、藏青稞、绿豆、黑绿豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、青豆、黑豆、绿芯黑豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糯玉米（白糯玉米、黄糯玉米）、玉米（黄玉米、白玉米、黑玉米、紫玉米）]、小麦粉或粒中的一种为原料，经过筛、混合或不混合、烘炒（未完全熟制）、冷却、过筛、包装而成的非即食烘炒五谷杂粮制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳金禾匠心农业科技有限公司