



412424S-2026



原阳县青禾里食品有限公司企业标准

Q/YQH 0002S-2026

谷物杂粮粉（分装）

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

原阳县青禾里食品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县青禾里食品有限公司提出。

本标准起草单位：原阳县青禾里食品有限公司。

本标准主要起草人：董红。

H N
Q B

谷物杂粮粉（分装）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于大米粉、小米粉、黑小米粉、红米粉、糯米粉、糙米粉、黑米粉、燕麦面粉、高粱粉、莜麦粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、青稞粉、藜麦面粉、玉米粉、薏仁米粉、大麦面粉、荞麦面粉、苦荞面粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、豆类粉（绿豆粉、豇豆粉、红扁豆粉、红芸豆粉、紫芸豆粉、白芸豆粉、花芸豆粉、黑芸豆粉、扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、花豆粉、红豆粉、蚕豆粉）中的一种为原料，经分装、包装等工艺加工而成的非即食谷物杂粮粉（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、小米粉、黑小米粉、红米粉、糯米粉、糙米粉、黑米粉、燕麦面粉、高粱粉、莜麦粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、青稞粉、藜麦面粉、玉米粉、薏仁米粉、大麦面粉、荞麦面粉、苦荞面粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、绿豆粉、豇豆粉、红扁豆粉、红芸豆粉、紫芸豆粉、白芸豆粉、花芸豆粉、黑芸豆粉、扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、花豆粉、红豆粉、蚕豆粉应符合GB 2715的规定。

2.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（以大米粉、糙米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉为原料的产品除外）	GB 5009.11

^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉为原料的产品） 0.35（以糙米粉为原料的产品）	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉、豆类粉为原料的产品）	GB 5009.15
		0.1（以糯米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、豆类粉为原料的产品除外）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米粉为原料的产品）	GB 5009.22
		10.0（仅适用于以大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糙米粉为原料的产品）	
		5.0（其他产品）	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于以大麦面粉、莜麦粉、燕麦面粉、荞麦面粉、藜麦面粉、玉米粉为原料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米粉为原料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
单宁（以干基计），%	≤	0.3（仅适用于以高粱粉为原料的产品）	GB/T 15686
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于大米粉、小米粉、黑小米粉、红米粉、糯米粉、糙米粉、黑米粉、燕麦面粉、高粱粉、莜麦粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、青稞粉、藜麦面粉、玉米粉、薏仁米粉、大麦面粉、荞麦面粉、苦荞面粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、豆类粉（绿豆粉、豇豆粉、红扁豆粉、红芸豆粉、紫芸豆粉、白芸豆粉、花芸豆粉、黑芸豆粉、扁豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、斑竹豆粉、竹豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、花豆粉、红豆粉、蚕豆粉）中的一种为原料，经分装、包装等工艺加工而成的非即食谷物杂粮粉（分装）。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县青禾里食品有限公司