



412280 S-2026



河南粮把式农产品开发有限公司企业标准

Q/HLBS 0003S-2026

熟制谷物杂粮粉

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南粮把式农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南粮把式农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周金标。

H N
Q B

熟制谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了熟制谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、荞麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、甘薯干中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、熟制、磨粉、混合或不混合、包装加工而成的非即食熟制谷物杂粮粉。

根据添加原料不同可将产品分为：单一型熟制谷物杂粮粉、混合型熟制谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米、红米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、胚芽米、苦荞米、青稞米、黑燕麦、燕麦、红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、蚕豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 稷米（糜子）应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.13 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 赤小豆、白扁豆、芡实应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.17 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 青豆、黄豆、黑豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.22 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	具有原料物质特有的形状	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	≤	14.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 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

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

编制说明

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、荞麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、甘薯干中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、熟制、磨粉、混合或不混合、包装加工而成的非即食熟制谷物杂粮粉。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南粮把式农产品开发有限公司