



412633S-2026



洛阳金颐坊食疗科技有限公司企业标准

Q/LJYF 0001S-2026

谷物杂粮粉及复配谷物杂粮 粉

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

洛阳金颐坊食疗科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金颐坊食疗科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金新三。

H N
Q B

谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、粳米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糝、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干、蔬菜干、食用菌干制品【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种】、坚果及籽类、山药片（丁）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬中的一种或者几种，经筛选、预处理、烘干、粉碎、混合、包装而成的谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

根据原料不同可分为：单一谷物杂粮粉、混合谷物杂粮粉、复配谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 燕麦米（仁）应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 苦荞米、荞麦米（仁）、黄米、黍米（大黄米）、稷米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米（黑小米、黄小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米、玉米渣应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.13 红薯干、紫薯干、山药片（丁）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 蔬菜干、水果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.15 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.18 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.19 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.20 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.23 地黄、麦冬、天冬应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.24 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪

性状	具有本产品应有的性状	瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无发霉、变质等异味	
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	$\leq$ 14.0 (除苡麦粉外的其它产品) 10.0 (适用于苡麦粉)	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.35 ^a (适用于以糙米为主料的产品) 0.2 ^b [适用于以黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、香米为主料的产品]	GB 5009.11
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5 (适用于除 a、b 之外的产品)	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.2 [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品] 0.1 (其他产品)	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$ 0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μ g/kg	$\leq$ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	$\leq$ 10 [适用于以黄米、黑米、红线米、大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、香米为主料的产品] 20 (仅适用于以玉米、玉米渣、玉米糝为主料的产品) 5.0 (其他产品)	GB 5009.22
赈曲霉毒素A, μ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	$\leq$ 1000 [适用于小麦米 (仁)、黑小麦米 (仁)、玉米、大麦米 (仁)、裸大麦米 (仁)、青稞为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	$\leq$ 60 [适用于小麦米 (仁)、黑小麦米 (仁)、玉米、大麦米	GB 5009.209

		(仁)、玉米渣、玉米糝、青稞、裸大麦米(仁)为主料的产品]	
单宁(以干基计), %	≤	0.3(适用于以高粱为原料的产品)	GB/T 15686
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、对于制定无机砷指标的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷, 否则需再测定无机砷。			

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

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, 食药物质和新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黄米、黍米（大黄米）、稷米、高粱、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑小麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莠麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米（薏苡仁）、青稞、黑米、红线米、大米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米、血糯米）、籼米、粳米、紫米、糙米、香米、苦荞米、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米、玉米渣、玉米糝、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑马豆（肾豆）、竹豆、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆（赤小豆）、绿豆、红豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白豆（菜豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、红薯干、紫薯干中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干、蔬菜干、食用菌干制品【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种】、坚果及籽类、山药片（丁）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬中的一种或者几种，经筛选、预处理、烘干、粉碎、混合、包装而成的谷物杂粮粉及复配谷物杂粮粉。

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，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。

洛阳金颐坊食疗科技有限公司