



4 12745S-2025



河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0002S-2025

# 谷物杂粮粉（片、粒）

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出。

本标准由河南红蒙食品有限公司、武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：龚国理、朱家明。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉（片、粒）

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（片、粒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、荞麦、高粱、大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、红小豆（赤小豆）、豌豆、蚕豆、芸豆、大麦、燕麦、小米、藜麦、青稞、紫薯、红薯、苦荞、薏米仁、熊猫豆（花豆）、豇豆、鹰嘴豆、苽麦中的一种或多种为原料，经清理、粉碎、混合或不混合、称量、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉；

或以玉米糝、玉米粉（面）、荞麦粉、高粱粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、红小豆粉（赤小豆粉）、豌豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、大麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、苦荞粉、薏米仁粉、熊猫豆（花豆）粉、豇豆粉、鹰嘴豆粉、燕麦片、苽麦中的一种或多种为原料，经原料验收、称重、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

根据原料不同分为：单一型谷物杂粮粉（片、粒）（如：玉米糝、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大米粉等）、混合型谷物杂粮粉（片、粒）（如混合谷物粉、混合杂粮粉等）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 高粱粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、红小豆粉（赤小豆粉）、豌豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、大麦粉、青稞粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、苦荞粉、薏米仁粉、熊猫豆（花豆）粉、饭豆粉、豇豆粉、鹰嘴豆粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉（面）应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米、荞麦、高粱、大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、红小豆（赤小豆）、豌豆、蚕豆、芸豆、大麦、燕麦、小米、藜麦、青稞、紫薯、红薯、苦荞、薏米仁、熊猫豆（花豆）、豇豆、鹰嘴豆、苽麦、燕麦片应符合 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	粉状或小颗粒状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，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
色泽	具有本产品应有色泽	
气味、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/ (%)	14.5【玉米粉（片、粒）】	GB 5009.3
	14.0（其他）	
灰分/ (%)	3.0	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ10 号筛（玉米掺除外）	GB/T 5507
含砂量/ (%)	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/ (g/kg)	0.003	GB/T 5509
*铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	0.2【以大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米及其粉为主料的产品】	GB 5009.15
	0.1（其他）	
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（不适用于以大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米及其粉为主料的产品）	GB 5009.11
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/ (mg/kg)	0.2（以大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米及其粉为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	20.0【玉米粉（片、粒）】	GB 5009.22
	10.0（以大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米及其粉为主料的产品）	
	5.0（其它产品）	
苯并[a]芘/(μg/kg)	2.0	GB 5009.27

单宁(以干基计)/ (%) ≤	0.3 (以高粱及其粉为原料的产品)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg) ≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg) ≤	60.0 (以玉米及其粉为主料的产品)	GB 5009.209
六六六/ (mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.19

注 1: a 对于测定无机砷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; 否则需测定无机砷;

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产过程中的卫生要求

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; 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、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以玉米、荞麦、高粱、大米、糯米、黑米、糙米、红米、紫米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、红小豆（赤小豆）、豌豆、蚕豆、芸豆、大麦、燕麦、小米、藜麦、青稞、紫薯、红薯、苦荞、薏米仁、熊猫豆（花豆）、豇豆、鹰嘴豆、苡麦中的一种或多种为原料，经清理、粉碎、混合或不混合、称量、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉；

或以玉米糝、玉米粉（面）、荞麦粉、高粱粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、糙米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、红小豆粉（赤小豆粉）、豌豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、大麦粉、燕麦粉、小米粉、藜麦粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、苦荞粉、薏米仁粉、熊猫豆（花豆）粉、豇豆粉、鹰嘴豆粉、燕麦片、苡麦粉中的一种或多种为原料，经原料验收、称重、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

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。

河南红蒙食品有限公司

QB