



410545S-2026



南阳市昶睿商贸有限公司企业标准

Q/NCR 0002S-2026

# 谷物杂粮

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

南阳市昶睿商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市昶睿商贸有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市昶睿商贸有限公司。

本标准主要起草人：郑朝阳。

H N

Q B

# 谷物杂粮

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮、八宝米类、混合杂粮、谷物杂粮粥料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 大米、糙米、留胚米、籼米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆、竹香米、黄金米、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆应符合 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	试验方法
性 状	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取100g，倒入白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有相产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒，% ≤	0.5[仅适用于小麦（米）仁]	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量、计

		算含量
霉变粒, % ≤	1.0 (仅适用于黄豆、黑豆、青豆) 2.0 (其他)	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定, 挑拣出霉变粒, 进行称量、计算含量

### 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, g/100g ≤	12.0 (单一型豌豆、单一型脱皮豌豆)	GB 5009.3
	13.0 [仅适用于单一型小米、裸大麦(青稞)米(仁)、藜麦米(仁)、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆]	
	13.5 [仅适用于单一型苡麦(燕麦)米(仁)、绿豆、脱皮绿豆、芸豆(菜豆)、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆(花豆)、白刀豆、脱皮芸豆(菜豆)、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆]	
	14.0 [仅适用于单一型糙米、黍米(大黄米)、稷米、玉米糝、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、苦荞米、小豆、蚕豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆]	
	14.5 (其他)	
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5 [不适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米(红线米)、竹香米、黄金米、糙米、留胚米为主料的产品]	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg ≤	0.2 [仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米(红线米)、竹香米、黄金米、留胚米为主料的产品]	
	0.35 [仅适用于糙米为主料的产品]	
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.2 [仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米(红线米)、竹香米、黄金米、糙米、留胚米、豆类为主料的产品]	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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20.0 (仅适用于以玉米糝为主料的产品)	GB 5009.22
		10.0[仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米(红线米)、竹香米、黄金米、糙米、留胚米为主料的产品]	
		5.0(其他)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000[仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)、大麦米(仁)、裸大麦(青稞)米(仁)、莜麦(燕麦)米(仁)、荞麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)为主料的产品]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60[仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)为主料的产品]	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0[仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、黑米、紫米、红米(红线米)、竹香米、黄金米、糙米、玉米糝、留胚米、小麦米(仁)为主料的产品]	GB 5009.27
注 1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 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。			
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2.6 其它要求

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的检验。型式检验按国家有关规定

执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市昶睿商贸有限公司

QB