



4 10748S-2026



河南新创循味农业发展有限公司企业标准

Q/HXN 0008S-2026

谷物杂粮

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

河南新创循味农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南新创循味农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨雨菲、孙卫星。

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、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 原辅料要求

2.1.1 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、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 |
|---------|------------------------------|--|
| 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 |
| 性状 | 具有本产品应有的性状 | |
| 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 | |
| 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

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 [仅适用于单一型莜麦(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) | |
| 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] | GB 5009.11 |
| | 0.35 (仅适用于糙米为主料的产品) | |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | 0.18 | GB 5009.12 |
| 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) | |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | 0.02 | GB 5009.17 |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ | 2.0 [仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、香米、 | GB 5009.27 |

| | | | |
|--------------------------------|---|---|-------------|
| | | 黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、糙米、玉米糝、留胚米、小麦仁为主料的产品] | |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 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] | GB 5009.22 |
| | | 5.0(其他) | |
| 赭曲霉毒素A, μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.96 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg | ≤ | 1000[仅适用于以玉米糝、小麦仁、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、小麦仁为主料的产品） | GB 5009.209 |
| 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 |
| 注：带*项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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粗细度。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、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，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。

河南新创循味农业发展有限公司