



411605S-2026



滑县恒康食品有限公司企业标准

Q/HXHK 0007S-2026

谷物杂粮

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

滑县恒康食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性引用文件。

本标准由滑县恒康食品有限公司提出。

本标准由浚县公共检验检测中心和滑县恒康食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：杨钊宇、刘俊伟。

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。

本标准适用于以小麦米（仁）、大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、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、小麦胚芽中的单种为原料，经原料验收、包装而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：小麦米（仁）、大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦米（仁）应符合Q/HXNC 0001S（附录A）和GB 2715或Q/XWJ 0001S（附录B）和GB 2715或GB 2715的规定。

2.1.2 大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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/%	≤2.0	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	≤ 13.0【小米、裸大麦米(仁)、藜麦米(仁)】 13.5【苡麦(燕麦)米(仁)】 14.0【糙米、黍米、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)】 14.5(其它)	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2(仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5(不适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品)	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 0.1(其他)	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0【仅适用于以大米、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米为主料的产品】 5.0(其他谷物)	GB 5009.22
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、糙米、留胚米、黑米、紫米、红米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000【仅适用于以小麦米(仁)、大麦米(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
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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



413536S-2023



获嘉县宏祥家庭农场企业标准

Q/HXNC 0001S-2023

麦仁

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

获嘉县宏祥家庭农场 发布

前 言

本标准由获嘉县宏祥家庭农场起草并提出。

本标准主要起草人：韩明凯、韩海松。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXNC 0001S-2018（备案号：411976S-2018）。

H N

Q B

麦仁

1 范围

本标准规定了麦仁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦、小麦（普通小麦、绿小麦、黑小麦）中的一种为原料，经过清理、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁。

根据原料不同可分为大麦仁（大麦米）、小麦仁（小麦米）、绿麦仁（小麦米）、黑麦仁（小麦米）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 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	具有该产品应有性状	从样品中取出 20g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其性状和色泽, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有麦香味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒	$\leq 0.5\%$ (仅适用于以小麦为原料的产品)	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	$\leq 2.0\%$	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定, 挑拣出热霉变粒, 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	≤	14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	2.0	GB 5009.4
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
* 该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 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、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

附录 B



411228S-2024



新乡市平原示范区伟鑫精米厂企业标准

Q/XWXJ 0001S-2024

麦仁（小麦米）

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

新乡市平原示范区伟鑫精米厂 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区伟鑫精米厂提出并起草。

本标准主要起草人：薛永伟。

H N

Q B

麦仁（小麦米）

1 范围

本标准规定了麦仁（小麦米）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦（普通小麦、绿小麦、黑小麦中的一种或几种）为原料，经过清理、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 普通小麦、绿小麦、黑小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.2 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	颗粒状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味	具有麦香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒，%	0.5	按 GB/T5494 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，%	2.0	按 GB/T5494 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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 1.3	GB 5009.4
* 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱，mg/kg	≤	5	按照 GB 23200.9、GB 23200.113 规定的方法测定
溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.5	按照 GB 23200.9、GB 23200.113 规定的方法测定
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
* 该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 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、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

本标准适用于以小麦（普通小麦、绿小麦、黑小麦中的一种或几种）为原料，经过清理、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市平原示范区伟鑫精米厂

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦米（仁）、大米、糙米、留胚米、高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、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、小麦胚芽中的单种为原料，经原料验收、包装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》制定本企业标准，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。

滑县恒康食品有限公司

H N

Q B