



410288S-2026



驻马店市京夕夕食品有限公司企业标准

Q/ZJXX 0001S-2026

五谷杂粮

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

驻马店市京夕夕食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市京夕夕食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:姚新芳。

H N

Q B

五谷杂粮

1 范围

本标准规定了五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、黑玉米糝、玉米糝、甘薯干、芡实中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据添加原料不同可将产品分为：单一型五谷杂粮、混合型五谷杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、胚芽米、青稞米、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、蚕豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 稷米（糜子）应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 大麦、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 赤小豆、白扁豆、芡实应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.16 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 青豆、黄豆、黑豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.23 红米应符合 LS/T 3270 和 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	具有原料物质特有的形状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有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（黑麦仁、绿麦仁、麦仁）	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（黄豆、黑豆、青豆）	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
	≤2.0（其他）	

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，%	≤ 13.5（单一型五谷杂粮）	GB 5009.3
	13（单一型小米）	
	12（单一型豌豆）	
	15.0（混合型五谷杂粮）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02 ^{bc}	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1 ^a	GB 5009.15
	0.2 ^b	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5 ^a	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2 ^b	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

		10 ^b	
		20 ^c	
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000 (仅限单一的黑麦仁、绿麦仁、麦仁、燕麦片、藏青稞、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、青稞米、大麦)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60 ^c	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	\leq	0.3 (高粱米)	GB/T 15686
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0 ^{bc}	GB 5009.27
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	\leq	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	\leq	0.5	GB/T 5009.110
<p>注 1: a 以大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主要原料除外; b 仅限大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主料的产品; c 仅限小麦仁、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品;</p> <p>注 2: 对于无机砷限量, 可先测定总砷, 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;</p> <p>注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 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 检验规则

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米（荞麦仁）、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、莜麦、黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、白豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、黄豆、黑豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、黑玉米糝、玉米糝、甘薯干、芡实中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市京夕夕食品有限公司