



411220S-2026



河南馋秋果食品科技有限公司企业标准

Q/HCQG 0005S-2026

谷物杂粮

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

河南馋秋果食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋秋果食品科技有限公司提出。

本标准由河南馋秋果食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：贺帅奇。

H N

Q B

谷物杂粮

1 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。

本标准适用于以小米、黑小米、绿小米、白小米、大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、红薏米、薏仁米、荞麦米、高粱米、大米胚芽米、苦荞米、藏青稞、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、粉豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、斑马豆、芸豆（菜豆）、脱皮绿豆中的一种或几种】、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，经筛理、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据原料不同产品可分为：单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米、黑小米、绿小米、白小米、大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、红薏米、薏仁米、荞麦米、高粱米、大米胚芽米、苦荞米、藏青稞、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、粉豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、斑马豆、芸豆（菜豆）、脱皮绿豆中的一种或几种】、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、紫薯干应符合 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，熟制后品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味、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【仅适用于绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（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、青豆、黑豆） ≤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，%	13.0【仅适用于小米、黑小米、绿小米、白小米、裸大麦米、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、豆类为主料的产品】	GB 5009.3
	13.5【仅适用于苡麦米（燕麦米）、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片为主料的产品】	
	14.0【仅适用于糙米、黍米（大黄米）、藏青稞、青稞米、绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米、苦荞米为主料的产品】	
	14.5（其它产品）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	0.2【仅适用于以大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）为主料的产品】	GB 5009.11
	0.35（仅适用于以糙米为主料的产品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（除 a 以外的产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.2【仅适用于以大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、藏青稞、青稞米为主料的产品】	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10【仅适用于以大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、藏青稞、青稞米为主料的产品】	GB 5009.22
		20（仅适用于以黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品）	
		5.0（其他产品）	
单宁（以干基计），%	≤	0.3（高粱米）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0【仅适用于以大米、红米（红线米）、香米、粳米、糙米、籼米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、藏青稞、青稞米、绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于以绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米、苡麦米（燕麦米）、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
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。			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小米、黑小米、绿小米、白小米、大米、红米（红线米）、香米、稷米、糙米、粳米、粳米、黑米、紫米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、红薏米、薏仁米、荞麦米、高粱米、大米胚芽米、苦荞米、藏青稞、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、赤小豆、蚕豆、豌豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、粉豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、斑马豆、芸豆（菜豆）、脱皮绿豆中的一种或几种】、黄玉米、白玉米、糯玉米、甜玉米、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，经筛理、混合或不混合、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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋秋果食品科技有限公司