



411545S-2026



新乡市绿科食品有限公司企业标准

Q/XLK 0001S-2026

# 谷物杂粮粉及复配粉

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

新乡市绿科食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市绿科食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍平、韩露。

本标准自发布实施日起替代 Q/XLK 0001S-2025。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉及复配粉

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉及复配粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆、黑豆、绿豆、红小豆、豌豆、青豆、荞麦、燕麦、裸大麦、藜麦米、莜麦、黑麦、绿麦、青稞、黑米、红米、大米、紫米、糙米、薏仁、黍米、小米、高粱米、黑麦片、玉米糝、麦芽、藜麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、食用麸皮中的一种或全部，经清理、压片或不压片、研磨或不研磨、筛理、干燥或不干燥，添加或不添加红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或多种，经混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉及复配粉。

根据原料不同可分为单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉、复配型谷物杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 荞麦应符合 GB/T 10465 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦、莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 红米、紫米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑麦、绿麦、小麦、黑麦片、青稞、麦芽、藜麦片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.23 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.24 食用麸皮应符合 GB2715 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	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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
	10.0 (仅限苡麦粉、燕麦粉)	
灰分 (以干基计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
粗粒度, %	CQ10号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉除外)	GB 5009.11
无机砷 (以As计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉)	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.2(仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉)	GB 5009.15
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1(单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉除外)	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0(仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉、玉米粉)	GB 5009.27
单宁(以干基计), %	≤	0.3(仅适用于单一型高粱粉)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000(仅限于玉米粉、苡麦粉、燕麦粉、麦芽粉、青稞粉)	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60(仅限于玉米粉)	GB 5009.209
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	10.0 <sup>b</sup>	GB 5009.22
		5.0 <sup>c</sup>	
		20.0 <sup>d</sup>	
<p>注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 可先测定其总砷, 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>b 仅适用于单一型黑米粉、紫米粉、红米粉、大米粉、糙米粉;</p> <p>c 仅适用于除b和d外的其他产品;</p> <p>d 仅适用于单一型玉米粉。</p>			

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆、黑豆、绿豆、红小豆、豌豆、青豆、荞麦、燕麦、裸大麦、藜麦米、苡麦、黑麦、绿麦、青稞、黑米、红米、大米、紫米、糙米、薏仁、黍米、小米、高粱米、黑麦片、玉米糝、麦芽、藜麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦、食用麸皮中的一种或全部，经清理、压片或不压片、研磨或不研磨、筛理、干燥或不干燥，添加或不添加红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、马铃薯粉、芹菜粉、海带粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或多种，经混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮粉及复配粉。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。

新乡市绿科食品有限公司