

Q/SHZ

四川合众养道食品有限公司企业标准

Q/SHZ0001S-2025

杂粮及杂粮（粉）制品

2025-04-20 发布

2025-04-30 实施

四川合众养道食品有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 5

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《杂粮及杂粮（粉）制品》标准。

本标准由四川合众养道食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川合众养道食品有限公司。

本标准起草人：谢均富。



杂粮及杂粮（粉）制品

1 范围

本标准规定了杂粮及杂粮（粉）制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糯米、黑糯米、大米、黑米、红米、糙米、高粱米、小米、沁州黄小米、黑小米、大黄米（黍米）、燕麦米、燕麦片、大麦米（裸大麦）、荞麦米、燕麦胚芽米（莜麦）、苦荞、糯玉米糝、玉米糝、紫玉米糝、黑麦仁、黑小麦、黄豆（大豆）、黑豆、白扁豆、白芸豆（菜豆）、红小豆、绿豆、赤小豆（赤豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、薏苡仁、莲子、花生、芡实、西米、青稞、葛根粉、茯苓、芝麻、核桃仁、山药、杏仁、南瓜子、鹰嘴豆、松子、榛子仁、山楂、枸杞、红枣、红芸豆、银耳、百合干、重瓣红玫瑰、红薯干、胡萝卜干、香菇粒、藜麦等粮谷类中的一种或多种为原料，辅以或不辅以果蔬粉等其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经选料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混配或不混配、磨粉或不磨粉、称量、包装而成的非即食型杂粮及杂粮（粉）制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类

GB 4404.3 粮食作物种子 第3部分：荞麦

GB 4404.4 粮食作物种子 第4部分：燕麦

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
 GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善颗粒检验
 GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
 GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8231 高粱
 GB/T 10458 荞麦
 GB/T 10459 蚕豆
 GB/T 10460 豌豆
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11760 裸大麦
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB/T 13356 黍米
 GB/T 13359 莜麦
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18810 糙米
 GB/T 19503 地理标志产品 沁州黄小米
 GB/T 22326 糯玉米
 GB/T 22496 玉米糝
 GB/T 26150 免洗红枣
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30637 食品安全国家标准 食用葛根粉
 LY/T 1922 核桃仁
 LS/T 3245 藜麦
 LS/T 3260 燕麦米
 DBS41/ 009 食品安全地方标准 山药片（粉）
 DB61/T 504 红米
 GH/T 1091 代用茶
 SB/T 10617 熟制杏核和杏仁
 NY/T 285 绿色食品 豆类
 NY/T 599 红小豆
 NY/T 832 黑米
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 954 小粒黄豆
 NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 2977 绿色食品 薏仁及薏仁粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.3 荞麦米应符合 GB 4404.3 或 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 黑小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.5 大黄米（黍米）应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.6 苦荞应符合 GB 4404.3 的规定。
- 3.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.8 燕麦米、燕麦片应符合 LS/T 3260 或 GB/T 13359 或 NY/T 892 的规定。
- 3.1.9 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.10 燕麦胚芽米（莜麦）应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.11 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.12 沁州黄小米应符合 GB/T 19503 的规定。
- 3.1.13 红米应符合 DB61/T 504 的规定。
- 3.1.14 大麦米（裸大麦）应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.15 糯玉米糝应符合 GB/T 22326 的规定。
- 3.1.16 玉米糝、紫玉米糝应符合 GB 1353 或 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.17 黄豆（大豆）、黑豆应符合 GB 1352 或 GB 4404.2 或 NY/T 954 的规定。
- 3.1.18 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.19 赤小豆（赤豆）应符合 GB 4404.2 的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 或 NY/T 285 或 GB 4404.2 的规定。
- 3.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.22 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.25 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 3.1.26 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.27 蚕豆应符合 GB/T 10459 或 NY/T 285 或 GB 4404.2 的规定。
- 3.1.28 红薯干、胡萝卜干应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.29 香菇粒、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.30 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 3.1.31 重瓣红玫瑰应符合 GH/T 1091 的规定。
- 3.1.32 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.33 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。
- 3.1.35 豌豆应符合 GB/T 10460 或 NY/T 285 的规定。
- 3.1.36 薏苡仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.37 白芸豆（芸豆）、豇豆、黑豆、鹰嘴豆、扁豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.38 西米、青稞、糯米、黑糯米、黑麦仁、南瓜子、松子、红芸豆、榛子仁应无腐烂、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.39 果蔬粉等其他辅料应符合相应食品安全标准要求和有关规定。
- 3.1.40 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.41 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.2 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	具有本品固有的色泽	从供试样品中随机抽取适量样品置于洁净的透明容器中，在正常自然光下，用目测其色泽、组织形态、状态、有无杂质，用鼻嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。
组织形态/性状	具有本品固有的组织形态、性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
霉变粒/（g/100g）	≤2.0（仅限杂粮类）	GB/T 5494

3.3 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）	≤15	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥2.0	GB 5009.5
磁性金属物/（g/kg）	≤0.003（仅限杂粮粉）	GB/T 5509
含砂量/（g/100g）	≤0.02（仅限杂粮粉）	GB/T 5508
麦角/（g/100g）	≤不得检出（仅含大米、玉米、豆类的产品）	GB 2715
曼陀罗属（ <i>Datura</i> spp.）及其他有毒植物的种子/（粒/kg）	≤1（仅限杂粮类）	GB 2715
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.02	GB 5009.17
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.02	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（ug/kg）	≤2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1/（ug/kg）	≤20（仅限含玉米片、糯玉米糝的产品）	GB 5009.22
	≤5.0（仅限含其他谷物类及谷物粉类）	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（ug/kg）	≤1000（仅限含玉米、玉米面（渣、片）、大麦、小麦、麦片、小麦粉的产品）	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A/（ug/kg）	≤5.0（仅限含谷物、谷物碾磨加工品）	GB 5009.96
展青霉素/（ug/kg）	≤5.0（仅限含水果制品的产品）	GB 5009.185
玉米毒霉烯酮/（ug/kg）	≤60（仅限含小麦、小麦粉、玉米、玉米面（渣、片）的产品）	GB 5009.209

a 猪屎豆属（*Crotalaria* spp）、麦仙翁（*Agrostemmagithago* L.）、蓖麻籽（*Ricinuscommunis* L.）和其他公认的 对健康有害的种子。

- 3.4 真菌毒素限量
应符合GB 2761的规定。
- 3.5 污染物限量
应符合GB 2762的规定。
- 3.6 农药残留限量
应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。
- 3.7 食品添加剂
食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分和净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不少于8个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.1 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按产品标签标识或说明书执行。

