

Q/XMW

乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XMWH 0001S—2025

代替 Q/XMWH 0001S—2020



粮食制品

2025-11-10 发布

2025-11-13 实施

乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司负责提出。

本标准由乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司负责起草。

本标准起草人：刘红梅

本标准批准人：刘红梅

本标准首次发布于2020年9月8日，本次为延续。



粮食制品

1 范围

本标准规定了粮食制品的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。



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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	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 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
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/T 5510	粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
SN/T 1154 毒麦检疫鉴定方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第 70 号 （2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 产品分类

3.1 单一杂粮

3.1.1 杂粮片：以燕麦、荞麦、黑麦等粮食中一种为原料，经分包装制成的粮食制品。

根据原料不同分为燕麦片、荞麦片、黑麦片等

3.1.2 杂粮粒（米）、粉：以燕麦、荞麦、黑麦、玉米、豆类等粮食中一种为原料，经分包装制成的粮食制品。

根据原料不同及形态不同分为燕麦粒（米）、荞麦粒（米）、黑麦粒（米）、燕麦粉、荞麦粉、黑麦粉、鹰嘴豆粉等。

3.1.3 杂粮仁：以燕麦、荞麦、黑麦、小麦等粮食中一种为原料，经分包装制成的粮食制品。

根据原料不同分为燕麦仁、黑麦仁、小麦仁、荞麦仁等

3.1.4 其他杂粮：以绿豆、大豆、糯米、黑米、麦仁、高粱米、玉米、鹰嘴豆、青豆、豇豆、扁豆、黑豆、糙米、红小豆、红腰豆、黑豆、大花豆、黄豆、白芸豆、薏米仁、青稞等粮食的一种为原料，经分包装制成的粮食制品。（如：绿豆、大豆等）

3.2 混合杂粮（粉）：以 3.1 单一杂粮中的两种或几种为原料，经比例混合、包装制成的粮食制品。

4 技术要求

4.1 原料和卫生规范要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 粮食：符合GB2715、GB2761、GB2762、GB2763的规定；

4.1.3 生产用水：符合GB5749的规定；

4.2 卫生规范：生产过程中卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽、气味	具有正常粮食的色泽、气味	GB/T5492
热损伤粒/% 小麦 ≤	0.5	GB/T5494中不完善粒检验的规定，挑选出热损伤粒，进行称量、计算含量
霉变粒/% 大豆 ≤ 除大豆外的其他粮食 ≤	1.0 2.0	GB/T5494中不完善粒检验的规定，挑选出霉变粒，进行称量、计算含量

4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目		指标		检测方法
		豆类	其他	
水分/（%）	≤	18.0		GB 5009.3
灰分 ^b （干基）/（%）	≤	4.0		GB 5009.4
含砂量 ^b /（%）	≤	0.05		GB/T 5508

磁性金属物 ^b /(g/kg)	≤	0.005	GB/T 5509
脂肪酸值(以干基计) ^b (KOH)/(mg/100g)	≤	300	GB/T 5510
粗细度 ^b		全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	麦片 0.4, 其他 0.18	GB 5009.12
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤	-- 0.02	GB 5009.17
总砷(As)/(mg/kg)	≤	-- 0.5	GB 5009.11
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.2 0.1	GB 5009.15
铬(Cr)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	-- 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	-- 玉米糝 20, 其他 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 ^a /(μg/kg)	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^c /(μg/kg)	≤	60	GB 5009.209
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)	≤	5.0	GB/T 5009.145
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.110
总氢氰酸 ^d /(mg/kg)	≤	10	GB 5009.36
单宁(以干基计) ^e /%	≤	0.3	GB/T 15686
注：农残按 GB2763 的规定执行； a 仅限玉米、玉米（渣、片），大麦、小麦、麦片、小麦粉； b 仅限粉类制品； c 仅限玉米、玉米（渣、片），小麦、小麦粉产品； d 仅限木薯粉； e 仅限高粱米、高粱粉。 本产品不添加任何食品添加剂。 严于国标的指标为铅。			

4.5 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合表3的规定。

表3 有毒有害菌类、植物种子限量

项目	限量	检验方法
麦角/% 大米、玉米、豆类 小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦 ≤	不得检出 0.01	GB 2715 附录 A
毒麦/(粒/kg) 小麦、大麦 ≤	1	SN/T 1154
曼陀罗属(Datura spp.)及其他有毒植物的种子^a/(粒/kg) 玉米、高粱米、豆类、小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦 ≤	1	GB 2715 附录 B
a 猪屎豆属(Crotalaria spp.)、麦仙翁(Agrostemmaagithago L.)、蓖麻籽(Ricinuscommunis L.)和其他工人的对健康有害的种子。		

4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差符合JJF1070的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批抽样包装不应少于 50 包，样品量总数不少于 3kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

5.3 出厂检验

产品须经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签符合 GB7718、GB28050 的规定及国家相关规定的要求；包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

内装材料塑料袋符合 GB 4806.7 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格为 800g，也可按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房清洁、干燥、凉爽，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙30cm、离地在10cm以上。

7 保质期

在本标准规定的条件下，保质期12个月。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	粮食制品	标准主要起草人	刘红梅
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 乌鲁木齐新美伟皓食品有限公司对杂粮进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据粮食的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB2715《食品安全国家标准 粮食》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 食品原料：粮食：符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定；生产用水符合 GB5749 的规定。 生产工艺：以粮食（豆类、燕麦、荞麦、黑麦、玉米）中的一种或几种为原料，经清理、筛选、碾磨（或不碾磨）、压片或（不压片）、筛理、包装制成的粮食制品。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 依据 GB2715 制定感官指标：具有正常粮食的色泽、气味，小麦 热损伤粒$\leq 0.5\%$；大豆霉变粒$\leq 1.0\%$；除大豆外的其他粮食大豆霉变粒 $\leq 2.0\%$，理化指标：总氢氰酸$\leq 10\text{mg/kg}$，单宁（以干基计）$\leq 0.3\%$，有毒有害菌类、植物种子限量：麦角（小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦）$\leq 0.01\%$，麦角（大米、玉米、豆类）不得检出，毒麦（小麦、大麦）≤ 1粒/kg，曼陀罗属（<i>Datura spp.</i>）及其他有毒植物的种子（玉米、高粱米、豆类、小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦）≤ 1粒/kg；依据 GB2762 制定麦片铅(Pb) $\leq 0.4\text{mg/kg}$，其他铅(Pb) $\leq 0.18\text{mg/kg}$；总汞(除豆类)≤ 0.02 mg/kg；镉豆类$\leq 0.2\text{mg/kg}$；其他$\leq 0.1\text{mg/kg}$；总砷(除豆类)$\leq 0.5\text{mg/kg}$；铬$\leq 1.0\text{mg/kg}$；苯并[a]芘单一豆类除外≤ 5.0 $\mu\text{g/kg}$；根据 GB2761 制定黄曲霉毒素 B1（除豆类、玉米胚）≤ 5.0 $\mu\text{g/kg}$；玉米胚≤ 20 $\mu\text{g/kg}$；赭曲霉毒素 A≤ 5.0 $\mu\text{g/kg}$；脱氧雪腐镰刀菌烯醇μ（仅限玉米、玉米（渣、片），大麦、小麦、麦片、小麦粉）$\leq 1000\text{g/kg}$；玉米赤霉烯酮(仅限玉米、玉米（渣、片），小麦、小麦粉产品)≤ 60 $\mu\text{g/kg}$；根据 GB2763 制定农残指标：六六六$\leq 0.05\text{mg/kg}$；滴滴涕$\leq 0.05\text{mg/kg}$；甲基毒死蜱$\leq 5.0\text{mg/kg}$；溴氰菊酯$\leq 0.05\text{mg/kg}$。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官（色泽、气味）：按 GB/T5492 规定的方法测定；水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定；灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定；热损伤粒和霉变粒：按 GB/T5494 规定的方法测定； 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法测定； 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法测定； 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法测定；粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法测定；			

铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定；总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定；
 总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定；黄曲霉毒素 B1：按 GB 5009.22 规定的方法测定；
 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定；镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定；
 铬：按 GB 5009.123 规定的方法测定；苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定的方法测定；
 总氢氰酸：按 GB 5009.36 规定的方法测定；单宁：按 GB/T 15686 规定的方法测定；麦角：按 GB 2715
 附录 A 规定的方法测定；曼陀罗属（*Datura spp.*）及其他有毒植物的种子：按 GB 2715 附录 B
 规定的方法测定；毒麦：按 SN/T 1154 规定的方法测定；赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法测
 定；甲基毒死蜱：按 GB/T 5009.145 规定的方法测定；溴氰菊酯：按 GB/T 5009.110 规定的方法测定；
 净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。
 验证情况：符合企业标准的规定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

依据 GB2715 制定感官指标：具有正常粮食的色泽、气味，小麦 热损伤粒 $\leq 0.5\%$ ；大豆霉变粒 $\leq 1.0\%$ ；除大豆外的其他粮食大豆霉变粒 $\leq 2.0\%$ ；依据 GB2762 制定麦片铅(Pb) $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，其他铅(Pb) $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ；总汞（除豆类） $\leq 0.02\text{ mg/kg}$ ；镉豆类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；其他 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；总砷（除豆类） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；铬 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；苯并[a]芘单一豆类除外 $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；根据 GB2761 制定黄曲霉毒素 B1（除豆类、玉米糝） $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；玉米糝 $\leq 20\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；赭曲霉毒素 A $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；脱氧雪腐镰刀菌烯醇 μ （仅限玉米、玉米（渣、片），大麦、小麦、麦片、小麦粉） $\leq 1000\text{g/kg}$ ；玉米赤霉烯酮（仅限玉米、玉米（渣、片），小麦、小麦粉产品） $\leq 60\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；根据 GB2763 制定农残指标：六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；甲基毒死蜱 $\leq 5.0\text{mg/kg}$ ；溴氰菊酯 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定麦片铅(Pb) $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，其他铅(Pb) $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，通过的原料和工艺的严格控制，严于国标的指标麦片铅(Pb) $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，其他铅(Pb) $\leq 0.18\text{ mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）

