



416644S-2020



开封市合禾农业科技有限公司企业标准

Q/KHNK 0003S-2020

---

—

# 发酵谷物杂粮及其制品

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

---

开封市合禾农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由开封市合禾农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：栗平。

H N

Q B

# 发酵谷物杂粮及其制品

## 1 范围

本标准规定了发酵谷物杂粮及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物及谷物片（大米、白糯米、黑糯米、黑米、黑米片、糙米、糙米片、红米、红米片、大麦、大麦片、小麦、小麦片、薏米、薏米片、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、黑玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红小豆片、绿豆、大豆片、豌豆、豌豆片、鹰嘴豆、鹰嘴豆片、蚕豆、豇豆、豇豆片、扁豆、扁豆片、菜豆、菜豆片、芸豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经灭菌、清理、配料、混合，加入乳酸菌发酵粉[包括植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精]、纯净水，经混合、发酵（50℃±10℃密闭环境 24 小时）、干燥，添加或不添加坚果籽类[芝麻（生或熟）、花生仁（生或熟）、黑花生仁（生或熟）、核桃仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、板栗仁（生或熟）、桃仁（生或熟）、杏仁（生或熟）中的一种或几种，最多不超过 10%）、果蔬干制品（山药、百合干、姜片、南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、香蕉片、山楂、无花果中的一种或几种，最多不超过 20%）、食用菌（香菇、银耳中的一种或两种，最多不超过 3%）、花卉【菊花（杭白菊、贡菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种，最多不超过 3%】、药食同源原料物质（荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种，最多不超过 15%）的一种或几种，经配料、混合、装袋、抽真空或补充真空包装而成需要熟制食用的发酵谷物杂粮及其制品。

根据添加的原辅料不同将产品分为：发酵谷物类、发酵豆类、发酵谷物豆类、果蔬混合发酵谷物豆类制品、坚果混合发酵谷物豆类制品、什锦混合发酵谷物豆类。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 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 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.6 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米、白糯米、黑糯米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 鹰嘴豆、菜豆、薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦米应符合 NY/T 892 和 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 豇豆、扁豆、芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 藜麦米应符合 LS/T 3245 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 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 乳酸菌（植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.24 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.25 干葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.26 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.27 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.28 花生仁、黑花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.30 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 脱水菠菜、干白菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.34 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

- 2.1.35 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 荷叶、橘皮、决明子、茯苓、芡实、白果、桂圆干、百合干应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，具有固有的色泽和香味，并符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。
- 2.1.40 桂花、茉莉花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.41 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.42 脱水西红柿、脱水黄瓜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.43 胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.44 南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、山药、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、无花果、香蕉片、山楂应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.45 桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.47 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.48 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。
- 2.1.49 贡菊应符合 GB/T 20359 的规定。
- 2.1.50 大豆片、小豆片、豌豆片、鹰嘴豆片、豇豆片、扁豆片、菜豆片、黑米片、糙米片、红米片、大麦片、小麦片、薏米仁片、燕麦片应符合附录 A 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	具有原料物质应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品按照食用方法，加热熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，无哈喇味	
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
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	生干	≤	0.08 (坚果)	GB 5009.227
	熟制葵花籽	≤	0.80	
	熟制其他坚果籽类	≤	0.50	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
1、*标记的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、a仅适用于添加坚果、籽类的产品，板栗仁不检此项。 3、b仅适用于添加苹果粒、山楂的产品检验。				

## 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 生产加工过程的卫生要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

06.04.0  
2.02

# Q/HBPG

## 河北盘谷食品有限公司企业标准

Q/HBPG 0001S-2019

### 米饭伴侣（粮食片）

备案号：131940S-2019  
备案日期：2019年09月10日  
有效日期：2024年09月09日

2019-10-23 发布



2019-10-23 实施

河北盘谷食品有限公司 发布



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北盘谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北盘谷食品有限公司。

本标准主要起草人：杜伟、李瀛、张跃。

本标准代替并废止2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》标准。

本标准与2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》相比主要变化如下：

——企业名称变化。

本标准于2019年10月23日由河北盘谷食品有限公司负责人张跃批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年10月23日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HPBG 0001S-2016《米饭伴侣（粮食片）》。

——2019年01月03日发布的Q/HPBG 0001S-2019《米饭伴侣（粮食片）》。

## 米饭伴侣（粮食片）



### 1 范围

本标准规定了米饭伴侣（粮食片）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱壳的大豆、小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、扁豆、菜豆、黑米、糙米、红米、大麦、小麦、薏米仁、燕麦中的一种为原料，经清理、清洗、蒸制灭菌（100℃，水蒸 5 分钟）、压片、干燥、冷却、混合或不混合、包装工艺加工制成和用于做米饭时添加的粮食产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 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/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量的测定
- 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/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18810 糙米
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3102 燕麦
- LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆



NY/T 832 黑米  
 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第75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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

根据原料品种不同将产品分为单一粮食片和混合粮食片。单一粮食片分为单一谷物片和单一豆类片，混合粮食片又分为混合谷物片、混合豆类片和混合谷物豆类片。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 豇豆、菜豆、扁豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 4.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 4.1.7 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 4.1.9 大麦、红米、鹰嘴豆、薏米仁应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 以上原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.11 水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味与口味	具有该产品应有的气味与口味、无异味	
组织状态	片状，厚薄均匀，允许有少量碎末	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 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
	单一(混合) 谷物片	单一(混 合) 豆类片	混合谷物 豆类片	
水分/(g/100g) ≤	14.0			GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5(单一糙米、黑米、红米片除外)	-	0.5	GB 5009.11
无机砷/(mg/kg) ≤	0.2(仅限单一糙米、黑米、红米片)	-	-	
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.2(麦片除外) 0.5(麦片)	0.2	0.2	GB 5009.12
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	0.8			GB 5009.123
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1(单一糙米、黑米、红米片除外) 0.2(仅限单一糙米、黑米、红米片)	0.2	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.02	-	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	5.0			GB 5009.27
六六六/(mg/kg) ≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05			
溴氟菊酯/(mg/kg) ≤	0.5			GB/T 5009.110
甲基毒死蜱/(mg/kg) ≤	5			GB 23200.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0(单一糙米片除外) 10(仅限单一糙米片)	-	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μg/kg) ≤	5.0	-	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg) ≤	1000(单一糙米片除外)	-	1000	GB 5009.111

注：其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他农药残留指标应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产条件下生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

##### 6.2 抽样方法和数量

产品采取随机抽样的方法，每批产品随机抽取5kg，样品分为两份，1份检验，1份备查。

##### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前应经厂检验人员检验合格，并出具产品检验合格证明后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。

##### 6.4 型式检验



6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 产品正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验项目如不符合本标准时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果符合本标准时，判定该产品为合格品。复检结果仍有一项不合格，判定该产品为不合格品。

### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准的相关规定，包装应坚固结实，封口严密、无破损。

#### 7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风良好并有防虫、防鼠设施的库房内，离地、离墙存放；严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同库储存。

#### 7.4 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输；运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

## 编制说明

本标准适用于以谷物及谷物片（大米、白糯米、黑糯米、黑米、黑米片、糙米、糙米片、红米、红米片、大麦、大麦片、小麦、小麦片、薏米、薏米片、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦米、黑麦、青稞、玉米、黑玉米、小米、大黄米、藜麦米中的一种或几种）、豆类及豆类片（黄豆、黑豆、青豆、红小豆、红小豆片、绿豆、大豆片、豌豆、豌豆片、鹰嘴豆、鹰嘴豆片、蚕豆、豇豆、豇豆片、扁豆、扁豆片、菜豆、菜豆片、芸豆中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经灭菌、清理、配料、混合，加入乳酸菌发酵粉[包括植物乳杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、清酒乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精]、纯净水，经混合、发酵（50℃±10℃密闭环境 24 小时）、干燥，添加或不添加坚果籽类[芝麻（生或熟）、花生仁（生或熟）、黑花生仁（生或熟）、核桃仁（生或熟）、葵花籽仁（生或熟）、板栗仁（生或熟）、桃仁（生或熟）、杏仁（生或熟）中的一种或几种，最多不超过 10%）、果蔬干制品（山药、百合干、姜片、南瓜干、红薯干、紫薯干、芋头干、脱水菠菜、干白菜、脱水西红柿、干葱、胡萝卜粒、脱水黄瓜、枸杞、桂圆干、红枣、葡萄干、木瓜干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、菠萝粒、香蕉片、山楂、无花果中的一种或几种，最多不超过 20%）、食用菌（香菇、银耳中的一种或两种，最多不超过 3%）、花卉【菊花（杭白菊、贡菊）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花中的一种或几种，最多不超过 3%】、药食同源原料物质（荷叶、橘皮、芡实、白果、葛根粉、茯苓、莲子、决明子中的一种或几种，最多不超过 15%）的一种或几种，经配料、混合、装袋、抽真空或补充真空包装而成需要熟制食用的发酵谷物杂粮及其制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市合禾农业科技有限公司