



416817S-2020



新乡市牧野区子祥土特产经营部企业标准

Q/XZX 0002S-2020

# 五谷杂粮

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

新乡市牧野区子祥土特产经营部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由新乡市牧野区子祥土特产经营部提出。

本标准由鹤壁市市场监管综合行政执法支队和新乡市牧野区子祥土特产经营部起草。

本标准主要起草人：田杰、苏子祥。

H N

Q B

# 五谷杂粮

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。

根据所用原料不同，产品分为单一型五谷杂粮【籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）】、混合型五谷杂粮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 籼米、糯米、粳米、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米、香米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黄豆（大豆）、青豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 薏米（薏苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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，温开水漱口 后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、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	

## 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	13.0【仅适用于小米、混合型五谷杂粮】	GB 5009.3
	13.5【仅适用于燕麦米(仁)、黄豆(大豆)、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆】	
	14.0【仅适用于黍米(大黄米)、稷米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦米(仁)、苡麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、苦荞米】	
	14.5【仅适用于籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、玉米糝、高粱米、薏米(薏苡仁)】	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1(其他)	GB 5009.15
	0.2【仅适用于以黄豆(大豆)、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白豆(菜豆)、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆为主料的产品】	
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5(不适用于以籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米为主料的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2(仅适用于以籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	20.0(仅适用于以玉米糝为主料的产品)	GB 5009.22
	10.0(仅适用于以籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米为主料的产品)	

		5.0 (其它产品)	
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
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	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 【仅适用于以小麦米(仁)、大麦米(仁)、玉米糝为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 【仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需测定无机砷。			

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）中的一种或几种为原料，经称重、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。

根据所用原料不同，产品分为单一型五谷杂粮【籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糝、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）】、混合型五谷杂粮。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，制订本企业标准，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。

新乡市牧野区子祥土特产经营部

QB