



417097S-2020



河南皇曼实业有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2020

---

# 混合五谷杂粮

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

---

河南皇曼实业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南皇曼实业有限公司提出。

本标准由河南皇曼实业有限公司起草。

本标准主要起草人：冯秋生。

H N

Q B

# 混合五谷杂粮

## 1 范围

本标准规定了混合五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、绿豆、大米、糯米、黑米、小米、薏米、糙米、粳米、玉米、黑糯米、紫糯米、黑小米、红米、大麦仁、大麦、小麦、红薏米、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦、黑麦仁、青稞、玉米片、黑玉米、大黄米、藜麦米、芸豆、青豆、扁豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆中几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、白芝麻、核桃仁、姜片、芋头干、脱水西红柿、干葱、脱水黄瓜、蓝莓干、花生仁、黑花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、桑葚干、奇亚籽、西米、杏仁、山药、百合、莲子、桂圆、银耳、红枣、红枣圈、黑枣、枸杞、苹果干、芒果干、木瓜干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、巴旦木、夏威夷果、榛子、松子、腰果、樱桃干、苹果粒、枇杷粒、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、南瓜干、红薯干、紫薯干、菠菜干、白菜干、香葱干、包菜干、香菇、胡萝卜干、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊中的一种）、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、槐花、蒲公英、金银花、黄精、葛根、山楂、橘皮、芡实、茯苓、决明子、白砂糖、红糖、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，经熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的非即食混合五谷杂粮。

产品根据原料不同可分为：混合杂粮A，混合杂粮B，混合杂粮C。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米、黑糯米、紫糯米、红米、粳米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 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 大麦仁、黑麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 薏米、红薏米、鹰嘴豆、赤小豆、燕麦片、玉米片、燕麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豇豆、扁豆、芸豆应符合 LS/T 3103 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 山药、橘皮、决明子、茯苓、芡实、莲子、枸杞、桂圆、百合、菊花、蒲公英、金银花、黄精、葛根、山楂应洁净、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》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.24 黑花生仁、花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 葵花籽仁、巴旦木、夏威夷果、榛子、松子、腰果、南瓜子仁应符合 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 红枣、黑枣、红枣圈应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.31 苹果干、桑葚干、芒果干、木瓜干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、苹果粒、枇杷粒、葡萄干、菠萝干、无花果、樱桃干、香蕉干、椰子干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.32 南瓜干、红薯干、紫薯干、菠菜干、白菜干、香葱干、包菜干、胡萝卜干、姜片、脱水黄瓜、芋头干、脱水西红柿、干葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 桂花、槐花、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。
- 2.1.35 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.36 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.37 奇亚籽应符合 GB 19300 和原卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173、GB 13104 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	具有本产品固有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气滋味、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	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
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
单宁（以干基计）， %	≤ 0.3（仅适用于含高粱的产品）	GB/T 15686
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
备注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 该指标适用于添加苹果制品、山楂的产品		

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红豆、赤小豆、黄豆、黑豆、绿豆、大米、糯米、黑米、小米、薏米、糙米、粳米、玉米、黑糯米、紫糯米、黑小米、红米、大麦仁、大麦、小麦、红薏米、燕麦米、燕麦片、紫米、高粱米、荞麦、黑麦仁、青稞、玉米片、黑玉米、大黄米、藜麦米、芸豆、青豆、扁豆、豌豆、鹰嘴豆、蚕豆、豇豆中几种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、白芝麻、核桃仁、姜片、芋头干、脱水西红柿、干葱、脱水黄瓜、蓝莓干、花生仁、黑花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、桑葚干、奇亚籽、西米、杏仁、山药、百合、莲子、桂圆、银耳、红枣、红枣圈、黑枣、枸杞、苹果干、芒果干、木瓜干、红提干、蔓越莓干、黑加仑干、荔枝干、巴旦木、夏威夷果、榛子、松子、腰果、樱桃干、苹果粒、枇杷粒、葡萄干、菠萝干、无花果、香蕉干、椰子干、南瓜干、红薯干、紫薯干、菠菜干、白菜干、香葱干、包菜干、香菇、胡萝卜干、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊中的一种）、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、槐花、蒲公英、金银花、黄精、葛根、山楂、橘皮、芡实、茯苓、决明子、白砂糖、红糖、冰糖、麦芽糖中的一种或几种，经熟制或不熟制、混合或不混合、包装加工而成的非即食混合五谷杂粮。

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。

河南皇曼实业有限公司