



412602S-2021



河南人主食品有限公司企业标准

Q/HRZ 0002S-2021

谷物杂粮（分装）

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

河南人主食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南人主食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南人主食品有限公司。

本标准主要起草人：杨小云。

HN
QB

谷物杂粮（分装）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、大黄米、斑马豆、紫薯、红薯干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆、芋头、花生、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）、冰糖、红糖、腰果、松籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、葵花籽仁、山楂干、葡萄干、黑灰枣、红枣片、苹果干、桂圆、木瓜干、板栗、奇亚籽、人参（人工种植五年及五年以下）、银耳、干贝、茯苓、葛根粉、魔芋、蓝莓干、蔓越莓干、桂皮、莲子、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、黑木耳、杏仁、山药、百合、枸杞、香蕉干、桑椹、脱水蔬菜（胡萝卜丁、菠菜、大头菜、茼蒿、香葱、甘蓝、韭菜、香椿、西葫芦、苦瓜、马铃薯、莲藕中的一种或几种）中的一种或几种，经按比例混合或不混合、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮（分装）。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型谷物杂粮（分装）、混合型谷物杂粮（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、胚芽米、苦荞米、青稞米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 红米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁、荞麦仁应符合 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 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 赤小豆、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.17 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.22 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 斑马豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 紫薯应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 芋头应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 红薯干应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 腰果、松籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、葵花籽仁、板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 山楂干、葡萄干、黑灰枣、红枣片、苹果干、木瓜干、蓝莓干、蔓越莓干、桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.33 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《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。
- 2.1.34 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.35 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 干贝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 茯苓、葛根粉、莲子、菊花、杏仁、山药、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 魔芋应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 香蕉干、桑椹应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.42 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 30g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	单一型 ≤	13.0	GB 5009.3
	混合型 ≤	15.0	
杂质, % ≤	小米、黍米、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、黑麦仁、绿麦仁、麦仁（小麦）、藏青稞、绿豆、脱皮绿豆、红小豆、赤小豆、爆裂玉米、糯玉米仁（单一型）	1.0	GB/T 5494
	糙米、燕麦米、黑燕麦、燕麦（单一型）	0.5	
	黑米（单一型）	0.2	
	荞麦米、荞麦、荞麦仁、黑苦荞、麦仁（大麦）（单一型）	1.5	
	高粱米（单一型）	0.3	
	其它	1.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg(以红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主要原料的产品除外) ≤		0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg(仅适用于红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主要原料的产品) ≤		0.2	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)，mg/kg ≤		0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤		1.0	GB 5009.123

苯并[α]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
展青霉素 ^a , $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20.0	GB 5009.185
单宁 ^b (以干基计), g/100g	$\leq$	0.3	GB/T 15686
六六六, mg/kg	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 仅适用于含山楂干、苹果干的产品。 注 3: b 仅适用于含高粱米产品。			

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

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、杂质的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、大黄米、斑马豆、紫薯、红薯干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆、芋头、花生、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）、冰糖、红糖、腰果、松籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、葵花籽仁、山楂干、葡萄干、黑灰枣、红枣片、苹果干、桂圆、木瓜干、板栗、奇亚籽、人参（人工种植五年及五年以下）、银耳、干贝、茯苓、葛根粉、魔芋、蓝莓干、蔓越莓干、桂皮、莲子、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、黑木耳、杏仁、山药、百合、枸杞、香蕉干、桑椹、脱水蔬菜（胡萝卜丁、菠菜、大头菜、茼蒿、香葱、甘蓝、韭菜、香椿、西葫芦、苦瓜、马铃薯、莲藕中的一种或几种）中的一种或几种，经按比例混合或不混合、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮（分装）。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，制定标准作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南人主食品有限公司