



410215S-2021



鲁山县尧荣菌业有限公司企业标准

Q/LYJ 0003S-2021

五谷杂粮

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

鲁山县尧荣菌业有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县尧荣菌业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋礼仁。

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。

本标准适用于以粳米、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【粳米、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。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 粳米、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）、莜麦米（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）、莜麦米（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	≤ 0.2【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】	GB 5009.15
	≤ 0.1（其他）	
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 ₁ ，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， μ g/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， μ g/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， μ g/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， μ g/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《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 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

鲁山县尧荣菌业有限公司