



412099S-2021



河南方欣粮油有限公司企业标准

Q/HFL 0001S-2021

谷物杂粮

2021-09-06 发布

2021-09-06 实施

河南方欣粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南方欣粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周福群、刘丙彦。

H N
Q B

谷物杂粮

1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、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、大米、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、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白芸豆、红芸豆、白扁豆、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，加入或不加入花生仁，经配料或不配料、混合或不混合、筛理或不筛理、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 籼米、糯米、粳米、红米、紫米、大米应符合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、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）、白芸豆、红芸豆、白扁豆、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。
- 2.1.13 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300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
色 泽	具有各产品应有的色泽	

气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	有无杂质，嗅其气味，温开水漱口 后品尝其滋味
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)	GB 5009.3
	13.5【仅适用于单一型燕麦米(仁)、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白芸豆、红芸豆、白扁豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆产品】	
	14.0【仅适用于单一型黍米(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)、苦荞米产品】	
	14.5【仅适用于单一型籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、大米、玉米糝、高粱米、薏米(薏苡仁)产品及混合型谷物杂粮】	
*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、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆(赤小豆)、白芸豆、红芸豆、白扁豆、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、大米为主料的产品)	GB 5009.11
无机砷 ^a (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、大米为主料的产品)	
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、大米为主料的产品)	
	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）、青稞米（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；
a 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、大米、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、青豆、黑豆、红豆、
绿豆、红小豆（赤小豆）、白芸豆、红芸豆、白扁豆、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，加入或不加入花生仁，经配料或不配料、混合或不混合、筛理
或不筛理、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。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，参照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。

河南方欣粮油有限公司