



413014S-2022



河南后张食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

五谷杂粮制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南后张食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南后张食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志迪。

H N
Q B

五谷杂粮制品

1 范围

本标准规定了五谷杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种为原料，经烘烤（未完全熟制）、粉碎、包装等工艺加工而成的非即食五谷杂粮制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3山药、红薯、紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4小麦胚芽应符合 LS/T 3210 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	粉状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲调，品其滋味
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	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、红米、紫米、黑米、糯米、糙米、小米、薏米、高粱、黍米、青稞、燕麦、燕麦片、大麦、荞麦、小麦仁、小麦片、黑小麦仁、玉米、大黄米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、黑芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、山药、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种为原料，经烘烤（未完全熟制）、粉碎、包装等工艺加工而成的非即食五谷杂粮制品。

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，参照相关标准制订本标准，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。

河南后张食品有限公司