



410113S-2022



河南蓼源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0005S-2022

谷物杂粮（分装）

2022-01-15 发布

2022-01-15 实施

河南蓼源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蓼源食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南蓼源食品有限公司。

本标准主要起草人：秦贤友。

H N
Q B

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原料，经分装、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 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 斑马豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 紫薯应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 红薯干应符合 GB 2715 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 ≤	1.5	

	仁、黑苦荞、麦仁(大麦) (单一型)		
	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[a]芘, μg/kg ≤		5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤		1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤		5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤		60	GB 5009.209
单宁 ^a (以干基计), g/100g ≤		0.3	GB/T 15686
六六六, mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤		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。

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。

H N

Q B

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原料，经分装、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，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。

河南蓼源食品有限公司