



413293S-2022



滑县桑村龙韵食品加工坊企业标准

Q/HLS 0001S-2022

# 谷物杂粮

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

滑县桑村龙韵食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由滑县桑村龙韵食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：江永合。

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。

本标准适用于以糙米、红米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苽麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）、大豆、大米、糯米、香米、粳米中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：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 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.2 红米、紫米、大米、糯米、香米、粳米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.3 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.4 黍米（大黄米）应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.5 黑米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苽麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、稷米应符合GB 2715的规定。

2.1.6 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.7 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.8 红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合GB 2715的规定。

2.1.9 薏仁米（薏苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 大豆应符合GB 1352和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	具有各产品固有的气味和滋味，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	12.0 (仅适用于单一型豌豆产品)	GB 5009.3
	13.0 (仅适用于单一型小米、大豆产品)	
	13.5【仅适用于单一型燕麦米(仁)、绿豆、红豆、红小豆(赤小豆)、芸豆、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)、藜麦米(仁)、苡麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、苦荞米产品】	
	14.5【仅适用于单一型糙米、红米、紫米、黑米、大米、糯米、香米、粳米、玉米糝、薏仁米(薏苡仁)、高粱米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	≤ 0.1	GB 5009.15
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 (不适用于以大米、糯米、香米、粳米、糙米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	GB 5009.11
<sup>a</sup> 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以大米、糯米、香米、粳米、糙米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	20.0 (仅适用于以玉米糝为主料的产品)	GB 5009.22
	10.0 (仅适用于以大米、糯米、香米、粳米、糙米、红米、紫米、黑米为主料的产品)	
	5.0 (其它产品)	
单宁(以干基计), %	≤ 0.5 (仅适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	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【仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)、大麦米(仁)、藜麦米(仁)、苡麦米(仁)、荞麦米(仁)、青稞米(仁)、燕麦米(仁)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 1: 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;		

注 2: \*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 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

本标准适用于以糙米、红米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苽麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）、大豆、大米、糯米、香米、粳米中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、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。

滑县桑村龙韵食品加工坊

H N

Q B