



413324S-2022

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0010S-2022

五谷杂粮

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0010S-2020（备案号：414890S-2020）。

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。

本标准适用于以豆类（豌豆、绿豆、青豆、红豆、红小豆、黄豆、黑豆、白芸豆、脱皮绿豆中的一种或几种）、谷物类（荞麦、荞麦米、燕麦、燕麦米、高粱、高粱米、青稞、青稞米、黑米、红米、紫米、糯米、红线米、大米、小米、黍米、稷米、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦仁、莜麦、莜麦米、藜麦、藜麦米、薏仁、薏仁米、糙米、粳米、玉米糝中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经筛选、混合或不混合、分装、包装等工艺制成的五谷杂粮。

根据原料不同分为：豆类、谷物类、混合谷物杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。

2.1.2 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.3 红小豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。

2.1.4 黄豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.5 红豆、黑豆、青豆、白芸豆、脱皮绿豆、薏仁米、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦仁、荞麦米、青稞米应符合GB 2715的规定。

2.1.6 荞麦应符合NY/T 894和GB 2715的规定。

2.1.7 燕麦应符合CXS 201的规定。

2.1.8 燕麦米应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。

2.1.9 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

2.1.10 高粱米应符合LS/T 3215和GB 2715的规定。

2.1.11 青稞应符合GB/T 11760和GB 2715的规定。

2.1.12 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。

2.1.13 紫米、糯米、大米、红米、红线米应符合GB 1354和GB 2715的规定。

2.1.14 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.15 黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.16 稷米应符合GB/T 13358和GB 2715的规定。

2.1.17 莜麦应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。

2.1.18 莜麦米应符合GB 2715的规定。

2.1.19 藜麦应符合CXS 333和GB 2715的规定。

2.1.20 藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。

2.1.21 薏仁应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。

2.1.22糙米应符合GB/T 18810和 GB 2715 的规定。

2.1.23籼米应符合NY/T 595和GB 2715 的规定。

2.1.24玉米糝应符合GB/T 22496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
色泽	具有相应品种应有的色泽	GB/T 5492-2008 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察其形态和杂质。
气味	具有相应品种应有的气味，无异味	
形态	具有相应品种应有的形态，无病斑粒	
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 (仅限以豌豆为主要原料的产品) 13.0 (其他)	GB 5009.3
不完善粒/(g/100g)	1.0	GB/T 5494
杂质/(g/100g)	0.5	GB/T 5494
总砷 (以As计)/(mg/kg)	0.5 (以黑米、红米、紫米、红线米、大米、糯米、粳米、籼米、糙米为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以As计)/(mg/kg)	0.2 (仅限以黑米、红米、紫米、红线米、大米、糯米、粳米、籼米为主要原料的产品)	
	0.35 (仅限以糙米为主要原料的产品)	
*铅 (以Pb计)/(mg/kg)	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计)/(mg/kg)	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22
铬 (以Cr计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.123
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	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤	1000 (仅限以小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦仁、玉米糝为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg)	≤	60 (仅限以小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦仁、玉米糝为主要原料的产品)	GB 5009.209
赭曲霉毒素A/ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
单宁/(%)	≤	0.5 (仅限以高粱、高粱米为主要原料的产品)	GB/T 15686
注：*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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、不完善粒、杂质、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆类（豌豆、绿豆、青豆、红豆、红小豆、黄豆、黑豆、白芸豆、脱皮绿豆中的一种或几种）、谷物类（荞麦、荞麦米、燕麦、燕麦米、高粱、高粱米、青稞、青稞米、黑米、红米、紫米、糯米、红线米、大米、小米、黍米、稷米、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦仁、莜麦、莜麦米、藜麦、藜麦米、薏仁、薏仁米、糙米、粳米、玉米糝中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经筛选、混合或不混合、分装、包装等工艺制成的五谷杂粮。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司