



410903S-2022



驻马店市先锋谷物有限公司企业标准

Q/ZXG 0001S-2022

# 谷物杂粮

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

驻马店市先锋谷物有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市先锋谷物有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐自力。

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、大米胚芽米、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、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、大黄豆、斑马豆、紫薯、红薯干中的一种或几种为原料，经筛理、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据原辅料不同，可将产品分为：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 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、大米胚芽米、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 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，并符合 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	固态、具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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	≤ 13.0 (单一型)	GB 5009.3
	≤ 15.0 (混合型)	
*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、大米胚芽米、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、大米胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为原料的产品)	≤ 0.2	GB 5009.11
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
单宁 <sup>a</sup> (以干基计), $\text{g}/100\text{g}$	$\leq$	0.3	GB/T 15686
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于高粱米。			

#### 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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、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、大米胚芽米、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、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，经筛理、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市先锋谷物有限公司