



411115S-2022



伊川县邢庄丞霖农产品加工厂企业标准

Q/YCL 0001S-2022

五谷杂粮

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

伊川县邢庄丞霖农产品加工厂 发布

前 言

本标准由伊川县邢庄丞霖农产品加工厂提出。

本标准起草单位：伊川县邢庄丞霖农产品加工厂。

本标准主要起草人：杨国辉、汪豪。

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{大米(黄金米、泰国香米、稻花香米中的一种或几种)、糯米(紫糯米、黑糯米中的一种或几种)、红米、紫米、高粱米、燕麦米、荞麦仁、糙米、黑米、燕麦、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦中的一种或几种)、粳米、小米(黑小米、黄小米中的一种或几种)、高粱米、玉米或玉米糝(渣)、大麦、青稞、麦仁(大麦仁、小麦仁中的一种或几种)、薏米、槐米、苦荞的一种或几种}、豆类{黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆中的一种或几种)、白刀豆、蚕豆、豇豆中的一种或几种}中的一种或几种为主要原料,添加或者不添加花生米(仁)、芝麻(黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)为辅料,经挑选、称量、包装而成的非即食五谷杂粮。

根据产品不同,分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米(黄金米、泰国香米、稻花香米中的一种或几种)、糯米(紫糯米、黑糯米中的一种或几种)、红米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米(黑小米、黄小米)应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米糝(渣)应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.14 青稞、麦仁(大麦仁、小麦仁)应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 薏米应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.16 槐米应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.17 苦荞应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 花生米（仁）、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 白刀豆、蚕豆、豇豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米应符合 GB 1353 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	具有各原料物质特有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 0.4	GB 5009.227
总砷 ^b （以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^c （以As计）, mg/kg	≤ 0.2	
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（α）芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
单宁(以干基计), % (适用于以高粱为主要原料的产品)	≤	0.3	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg 【适用于玉米或玉米糝(渣)、青稞、大麦、麦仁(大麦仁、小麦仁)、燕麦米为原料的产品】	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg 【适用于玉米或玉米糝(渣)、大麦、麦仁(大麦仁、小麦仁)、燕麦米为原料的产品】	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
<p>*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>^a仅适用于添加花生仁、白芝麻、黑芝麻的检验。</p> <p>^b适用于除以大米(黄金米、泰国香米、稻花香米)、糯米(紫糯米、黑糯米)、红米、紫米、糙米、黑米、粳米为主要原料的产品。</p> <p>^c仅限于以适用于大米(黄金米、泰国香米、稻花香米)、糯米(紫糯米、黑糯米)、红米、紫米、糙米、黑米、粳米为主要原料的产品)。</p>			

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以{大米(黄金米、泰国香米、稻花香米中的一种或几种)、糯米(紫糯米、黑糯米中的一种或几种)、红米、紫米、高粱米、燕麦米、荞麦仁、糙米、黑米、燕麦、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦中的一种或几种)、粳米、小米(黑小米、黄小米中的一种或几种)、高粱米、玉米或玉米糝(渣)、大麦、青稞、麦仁(大麦仁、小麦仁中的一种或几种)、薏米、槐米、苦荞的一种或几种}、豆类{黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆中的一种或几种)、白刀豆、蚕豆、豇豆中的一种或几种}中的一种或几种为主要原料,添加或者不添加花生米(仁)、芝麻(黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)为辅料,经挑拣、称量、包装而成的非即食五谷杂粮。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》的有关规定,参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》要求制订本企业标准,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。

本产品五谷杂粮为泛指,包括豆类。

伊川县邢庄丞霖农产品加工厂

QB