



411184S-2022



安阳市谷稻源食品有限公司企业标准

Q/AGS 0002S-2022

谷物杂粮（谷物加工品）

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

安阳市谷稻源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市谷稻源食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市谷稻源食品有限公司。

本标准主要起草人：李剑英。

H N

Q B

谷物杂粮（谷物加工品）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮（谷物加工品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以莜麦米（燕麦米）、荞麦米、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、玉米、糙米、红米、黑米、芸豆、鹰嘴豆、黄豆、青稞米、苦荞麦米、小米、藜麦米、紫糯米、高粱米、黑小麦、粳米、麦麸、薏米、糯米、黍米、稷米、大米、蚕豆、豌豆、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米中的一种或几种为原料，经清理磁选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮（谷物加工品）。

根据原辅料不同，可将产品分为：单一型谷物杂粮（谷物加工品）、混合型谷物杂粮（谷物加工品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 莜麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、黄豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红米、紫糯米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 青稞米、苦荞麦米、黑小麦、薏米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 麦麸应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 豌豆应符合 GB/T 10460 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	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、糯米、粳米、大米、紫米、红线米、紫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、糯米、粳米、大米、紫米、红线米、紫糯米为原料的产品)	≤ 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 ₁ , μg/kg	20 (仅适用于以玉米为主料制成的产品)	GB 5009.22
	10 (仅适用于以红米、糙米、黑米、糯米、粳米、大米、紫米、红线米、紫糯米为原料的产品)	
	5.0	
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 ^a (以干基计), $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.3	GB/T 15686
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/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

出厂检验项目包括: 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。

QB

编制说明

本标准适用于以莜麦米（燕麦米）、荞麦米、黑豆、红小豆、赤小豆、绿豆、玉米、糙米、红米、黑米、芸豆、鹰嘴豆、黄豆、青稞米、苦荞麦米、小米、藜麦米、紫糯米、高粱米、黑小麦、粳米、麦麸、薏米、糯米、黍米、稷米、大米、蚕豆、豌豆、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米中的一种或几种为原料，经清理磁选、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮（谷物加工品）。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。

安阳市谷稻源食品有限公司

H N

Q B