



411848S-2022



文峰区宏元粮食加工部企业标准

Q/WHY 0002S-2022

谷物杂粮（谷物加工品）

2022-07-11 发布

2022-07-11 实施

文峰区宏元粮食加工部 发布

前 言

本标准由文峰区宏元粮食加工部提出并起草。

本标准主要起草人：霍常军。

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、红小豆、赤小豆、绿豆、玉米、糙米、红米、黑米、芸豆、鹰嘴豆、青稞米、苦荞麦米、粟（谷子）、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，经筛选、去石、碾米或不碾米、色选或不色选、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）。

根据原料的不同，可分为单一型谷物杂粮（谷物加工品）和混合型谷物杂粮（谷物加工品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 莜麦米（燕麦米）应符合 LS/T 3260 和 GB2715 的规定。

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

2.1.3 红小豆、芸豆、鹰嘴豆应清洁、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 年版 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 粟（谷子）应符合 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，具有该产品固有的性状	取适量样品于一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、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	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的气味、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	≤	单一型谷物杂粮（谷物加工品）	13.0	GB 5009.3
		混合型谷物杂粮（谷物加工品）	15.0	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（（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）		GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2（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）		GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	以玉米为主料制成的产品	20	GB 5009.22
		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	10	

		米为原料的产品	
		其他	
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
^a 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
^b 玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
单宁(以干基计), %	\leq	0.3(仅适用于含高粱米的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^a 仅适用于以玉米、小麦米、黑小麦、麦麸、大麦米、裸大麦米、青稞米为主要原料的谷物杂粮(谷物加工品)。 ^b 仅适用于以玉米、小麦米、黑小麦、麦麸为主要原料的谷物杂粮(谷物加工品)。			

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

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。

编制说明

本标准适用于以莜麦米（燕麦米）、荞麦米、红小豆、赤小豆、绿豆、玉米、糙米、红米、黑米、芸豆、鹰嘴豆、青稞米、苦荞麦米、粟（谷子）、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，经筛选、去石、碾米或不碾米、色选或不色选、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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

文峰区宏元粮食加工部

Q B