



411734S-2022



淇县山里人家种植农民专业合作社企业标准

Q/QSZ 0001S-2022

谷物杂粮

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

淇县山里人家种植农民专业合作社 发布

前 言

本标准由淇县山里人家种植农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：徐红亮。

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。

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米【以粟（谷子）为原料，经清理、筛选、脱壳、碾米、抛光、色选等工艺加工成】、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入粳米、籼米、糯米、大米、糙米、黄豆、青豆、黑豆、花生仁、百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞、银耳、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干、冰糖中的一种或几种，经原料验收、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 红米、紫米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 黑米应符合GB 2715的规定。

2.1.3 粟（谷子）应符合GB/T 8232和GB 2715的规定。

2.1.4 黍米（大黄米）应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.5 稷米应符合GB/T 13358和GB 2715的规定。

2.1.6 小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞应符合GB 2715的规定。

2.1.7 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

2.1.8 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

2.1.9 红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆应符合GB 2715的规定。

2.1.10 薏仁米（薏苡仁）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.11 粳米、籼米、糯米、大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.12 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.13 黄豆、青豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.14 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

2.1.15 百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.16 银耳应符合GB 7096的规定。

2.1.17脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干应符合NY/T 1045 的规定。

2.1.18冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≤ 12.0 (仅适用于豌豆)	GB 5009.3
	≤ 13.0 (豌豆除外的单一产品)	
	≤ 15.0 (混合型)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (不适用于以红米、紫米、黑米为主料的产品)	GB 5009.11
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以红米、紫米、黑米为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以玉米糝为主料的产品)	GB 5009.22
	≤ 10.0 (仅适用于以红米、紫米、黑米为主料的产品)	
	≤ 5.0 (其它产品)	
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于以高粱米为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0【仅适用于以红米、紫米、黑米、小麦米(仁)、大麦米(仁)、玉米糝、青稞米(仁)为主料的产品】	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000【仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)、大麦米(仁)、青稞米	GB 5009.111

		(仁)为主料的产品】	
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60【仅适用于以玉米糝、小麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需测定无机砷。			

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米【以粟（谷子）为原料，经清理、筛选、脱壳、碾米、抛光、色选等工艺加工成】、黍米（大黄米）、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米糝、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏仁米（薏苡仁）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入粳米、籼米、糯米、大米、糙米、黄豆、青豆、黑豆、花生仁、百合、桂圆、芡实、红枣、枸杞、银耳、脱水南瓜丁、脱水地瓜块、脱水胡萝卜丁、脱水红薯干、脱水紫薯丁、山药干、冰糖中的一种或几种，经原料验收、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，参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

淇县山里人家种植农民专业合作社

QB