



412283S-2022



原阳县豫之星食品厂企业标准

Q/YYX 0001S-2022

# 五谷杂粮

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

原阳县豫之星食品厂 发布

## 前 言

本标准由原阳县豫之星食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：焦占领。

本标准自发布实施日起替代 Q/YYX0001S-2019（备案号：412271S-2019）。

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、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、荞麦、莜麦、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、青豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、甘薯干中的一种或多种为原料，添加或不添加大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）、（黑）花生仁、（黑）芝麻、莲子、芡实、山药片、黄豆、黑豆中的一种或几种，经挑选（或挑选、筛理去杂、筛选）、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据添加原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 原料要求

2.1.1 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、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 大米、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（大黄米）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）、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、蚕豆应清洁、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 黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.22 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 稷米（糜子）应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.26 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.27（黑）花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28（黑）芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.30 山药片应清洁、卫生、无污染，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 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  | 具有原料物质特有的形状      | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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  | 具有产品应有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 | ≤ 13.5 (其他单一性谷物杂粮) | GB 5009.3 |

|                                |   |   |               |
|--------------------------------|---|---|---------------|
|                                |   | 13(单一性小米)   |               |
|                                |   | 12(单一性豌豆)   |               |
|                                |   | 15.0(混合型谷物杂粮)   |               |
| 灰分(以干物质计), g/100g              | ≤ | 1.0(小米)   | GB 5009.4     |
|                                |   | 5.0(除小米外)   |               |
| *铅(以Pb计), mg/kg                | ≤ | 0.18  | GB 5009.12    |
| 铬(以Cr计), mg/kg                 | ≤ | 1.0   | GB 5009.123   |
| 总汞(以Hg计), mg/kg                | ≤ | 0.02  | GB 5009.17    |
| 镉(以Cd计), mg/kg                 | ≤ | 0.1 <sup>a</sup>  | GB 5009.15    |
|                                |   | 0.2 <sup>b</sup>  |               |
| 总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg  | ≤ | 0.5   | GB 5009.11    |
| 无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg | ≤ | 0.2   | GB 5009.11    |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg   | ≤ | 5.0   | GB 5009.22    |
|                                |   | 10 <sup>b</sup>   |               |
|                                |   | 20 <sup>c</sup>   |               |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg                 | ≤ | 5.0   | GB 5009.96    |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇,<br>μg/kg            | ≤ | 1000(仅限单一的绿麦仁、麦仁、燕麦片、藏青稞、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、青稞米、大麦) | GB 5009.111   |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg                  | ≤ | 60  | GB 5009.209   |
| 单宁(以干基计), %                    | ≤ | 0.3(仅适用于单一型高粱粉)   | GB/T 15686    |
| 苯并[a]芘, μg/kg                  | ≤ | 5.0   | GB 5009.27    |
| 六六六, mg/kg                     | ≤ | 0.05  | GB/T 5009.19  |
| 滴滴涕, mg/kg                     | ≤ | 0.05  | GB/T 5009.19  |
| 甲基毒死蜱, mg/kg                   | ≤ | 5   | GB 23200.9    |
| 溴氰菊酯, mg/kg                    | ≤ | 0.5   | GB/T 5009.110 |

注 1: a 单一的大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米除外; b 仅适用于单一的大米、红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米, c 仅限单一的爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝。

注 2: 对于无机砷限量, 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷;

注 3: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 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 GB14881 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米（大黄米）、稷米（糜子）、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、大麦、荞麦、莜麦、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、青豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、蚕豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、甘薯干中的一种或多种为原料，添加或不添加大西米（淀粉制品）、小西米（淀粉制品）、（黑）花生仁、（黑）芝麻、莲子、芡实、山药片、黄豆、黑豆中的一种或几种，经挑选（或挑选、筛理去杂、筛选）、混合或不混合、称重、包装加工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》，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。

原阳县豫之星食品厂

QB