



412513S-2022



河南九加一食品股份有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2022

炒制谷物杂粮及制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南九加一食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南九加一食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘优、张盼盼。

H N

Q B

炒制谷物杂粮及制品

1 范围

本标准规定了炒制谷物杂粮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、黑米、小米、紫米、糙米、红米、糯米、高粱米、燕麦米、燕麦片、裸大麦、小麦仁、青稞、黑小麦、豌豆、扁豆、豇豆、黄豆、绿豆、黑豆、苦荞、荞麦、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、玉米糝、薏仁中的一种或几种为原料，经预处理、炒制，添加或不添加玉米片、花生（熟）、奇亚籽、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、红枣、核桃仁、枸杞、紫薯、山药、香蕉干、葡萄干、莲子、冰糖、百合中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成炒制谷物杂粮及制品。

根据原料不同可分为：单一炒制谷物杂粮、混合炒制谷物杂粮及制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、黑米、紫米、红米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 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 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦片、小麦仁、玉米片、玉米糝、薏仁应清洁、卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 扁豆、豇豆、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 花生（熟）应符合和 GB 19300 的规定。

2.1.17 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 山药、莲子、红枣、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.20 葡萄干、香蕉干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.24 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
镉(以 Cd 计), mg/kg	单一糙米、红米、大米、糯米、紫米、黑米为原料的产品除外	GB 5009.15
	仅适用于单一糙米、红米、大米、糯米、紫米、黑米为原料的产品	

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、黑米、小米、紫米、糙米、红米、糯米、高粱米、燕麦米、燕麦片、裸大麦、小麦仁、青稞、黑小麦、豌豆、扁豆、豇豆、黄豆、绿豆、黑豆、苦荞、荞麦、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、玉米糝、薏仁中的一种或几种为原料，经预处理、炒制，添加或不添加玉米片、花生（熟）、奇亚籽、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、红枣、核桃仁、枸杞、紫薯、山药、香蕉干、葡萄干、莲子、冰糖、百合中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成炒制谷物杂粮及制品。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，制订本企业标准，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。

河南九加一食品股份有限公司