



412680S-2022



安阳市亿天米业有限公司企业标准

Q/AYM 0001S-2022

小米及混合小米

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

安阳市亿天米业有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市亿天米业有限公司提出。
本标准起草单位：安阳市亿天米业有限公司。
本标准主要起草人：申冬生。

H N

Q B

小米及混合小米

1 范围

本标准规定了小米及混合小米的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米为主要原料，添加或不添加苦荞麦米、莜麦米（燕麦米）、薏米、绿豆、红小豆、黑芝麻、地瓜干、南瓜干、山药干中的一种，包装加工而成需要熟制食用的小米及混合小米。

根据原料不同，可将产品分为小米、苦荞小米、燕麦小米、薏仁小米、绿豆小米、红小豆小米、黑芝麻小米、地瓜小米、南瓜小米、山药小米。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.3 莜麦米（燕麦米）应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 薏米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 红小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 地瓜干、南瓜干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 山药干应符合 DB52/T 464 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	≤	0.5	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	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	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。			

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米为主要原料，添加或不添加苦荞麦米、莜麦米（燕麦米）、薏米、绿豆、红小豆、黑芝麻、地瓜干、南瓜干、山药干中的一种，包装加工而成需要熟制食用的小米及混合小米。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。

安阳市亿天米业有限公司

H N

Q B