



413424S-2023



河南省粮油工业有限公司郑州分公司企业标准

Q/LYGY 0001S-2023

五谷杂粮

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

河南省粮油工业有限公司郑州分公司 发布

前 言

本标准由河南省粮油工业有限公司郑州分公司提出。

本标准起草单位：河南省粮油工业有限公司郑州分公司。

本标准主要起草人：白冰、陈婉秋、崔雅庆。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米、燕麦米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦、黄藜麦)、小米(黑小米、黄小米)、黍米(大黄米)、稷米(糜子)、玉米糝、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、黑麦、莜麦、薏米、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、燕麦片、甘薯干、红薯粒、紫薯(紫薯粒、紫薯丁)中的一种或几种为主要原料，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。

根据产品不同分为：单一型五谷杂粮[大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米、燕麦米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦、黄藜麦)、小米(黑小米、黄小米)、黍米(大黄米)、稷米(糜子)、玉米糝、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、黑麦、莜麦、薏米、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、燕麦片、甘薯干、红薯粒、紫薯(紫薯粒、紫薯丁)]、混合型五谷杂粮(两种及两种以上杂粮混合)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米、香米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 苦荞米、红薯粒、紫薯(紫薯粒、紫薯丁)应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦、黄藜麦)应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小米(黑小米、黄小米)应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黍米(大黄米)应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 稷米(糜子)应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米糝、玉米仁应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

2.1.14 大麦、青稞、麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 薏米应符合 DB52/T 1067 的规定。

2.1.18 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.20 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.21 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	具有各产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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	具有各产品应有的色泽	
气味	具有各产品应有的气味，无异味	
滋味	具有各产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/% 麦仁、黑麦	≤ 0.5	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，计算含量
霉变粒/% 黄豆	≤ 1.0	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量
除黄豆外的其他粮食	≤ 2.0	

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 (单一型五谷杂粮)	GB 5009.3
	≤ 15.0 (混合型五谷杂粮)	
	≤ 12.0 (豌豆)	
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 ^a (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

无机砷 ^b (以As计) / (mg/kg)	≤	0.2	
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
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)	≤	20.0 (仅适用于以玉米糝、玉米仁、玉米粒为主料的单一产品)	GB 5009.22
		10.0 (仅适用于以大米、红米、糯米、粳米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米为主料的单一产品)	
		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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000 (仅适用于以玉米糝、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、燕麦米、燕麦片、黑麦、荞麦仁、藜麦为原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60 (仅适用于以玉米糝、玉米仁、玉米粒、麦仁为原料的产品)	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 不适用于大米、红米、糯米、粳米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米为主要原料的产品。			
b 仅适用于大米、红米、糯米、粳米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米为主要原料的产品。			

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

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米、血糯米)、籼米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米、燕麦米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦、黄藜麦)、小米(黑小米、黄小米)、黍米(大黄米)、稷米(糜子)、玉米糝、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、黑麦、莜麦、薏米、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、燕麦片、甘薯干、红薯粒、紫薯(紫薯粒、紫薯丁)中的一种或几种为主要原料，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》的要求制订本企业标准，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。