



413560S-2023



鹤壁国润食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

五谷杂粮（分装）

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

鹤壁国润食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁国润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张志成。

H N

Q B

五谷杂粮（分装）

1 范围

本标准规定了五谷杂粮（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱米、黑米、紫米、江米、红米、糯米、黑糯米、小米、大米、黑小米、荞麦米、燕麦米、黍米、青稞、薏仁米、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、苦荞米、莜麦、藜麦米、藜麦、大黄米、绿豆、黑豆、赤小豆、豌豆、黄豆中的一种为原料，经计量称重、包装而制成的非即食五谷杂粮（分装）。

根据原料不同产品可分为：高粱米（分装）、黑米（分装）、紫米（分装）、江米（分装）、红米（分装）、糯米（分装）、黑糯米（分装）、小米（分装）、大米（分装）、黑小米（分装）、荞麦米（分装）、燕麦米（分装）、黍米（分装）、青稞（分装）、薏仁米（分装）、大麦仁（分装）、小麦仁（分装）、黑麦仁（分装）、苦荞米（分装）、莜麦（分装）、藜麦米（分装）、藜麦（分装）、大黄米（分装）、绿豆（分装）、黑豆（分装）、赤小豆（分装）、豌豆（分装）、黄豆（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 紫米、江米、红米、黑糯米、糯米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦米、燕麦米、青稞、薏仁米、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、苦荞米、莜麦、藜麦、大黄米、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 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 小米、黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄米应符合 GB/T 13356 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 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黄豆、豌豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定

2.2 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然

色泽	具有产品应有的色泽	光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/ (%) ≤	5.0 (仅限小麦仁、黑麦仁)	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/ (%) ≤	1.0 (黑豆、黄豆)	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
	2.0 (其他)	

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/ (%) ≤	13	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.2 (仅限黑米、紫米、江米、红米、黑糯米、糯米、大米)	GB 5009.11
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5(除 a 以外的产品)	GB 5009.11
*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
苯并[a]芘 / (μg/kg) ≤	2.0	GB 5009.27
单宁 (以干基计) / (%) ≤	0.3(高粱米)	GB/T 15686
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(大麦仁、小麦仁、黑麦仁、青稞)	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg) ≤	60.0 (小麦仁、黑麦仁)	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。

a 黑米、紫米、江米、红米、黑糯米、糯米、大米。

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求(仅性状、色泽、气味、滋味、杂质)、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。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以高粱米、黑米、紫米、江米、红米、糯米、黑糯米、小米、大米、黑小米、荞麦米、燕麦米、黍米、青稞、薏仁米、大麦仁、小麦仁、黑麦仁、苦荞米、莜麦、藜麦米、藜麦、大黄米、绿豆、黑豆、赤小豆、豌豆、黄豆中的一种为原料，经计量称重、包装而制成的非即食五谷杂粮（分装）。

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，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。

鹤壁国润食品有限公司

H N

Q B