



413587S-2023



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

谷物杂粮及制品

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李改民。

H N
Q B

谷物杂粮及制品

1 范围

本标准规定了谷物杂粮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮及制品。

单一型谷物杂粮是以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、苦荞米、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、薏仁米（薏苡仁）、豌豆、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮黄豆、大豆中的单种为原料，经原料验收、包装加工而成。

混合型谷物杂粮及制品是以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、苦荞米、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、薏仁米（薏苡仁）、豌豆、小麦胚芽、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮大豆、大豆中的几种为原料，经原料验收、混合、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、苦荞米、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、薏仁米（薏苡仁）、豌豆、小麦胚芽、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮大豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2大豆应符合 GB 1352 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/%	≤0.5[仅适用于小麦（米）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（仅适用于大豆） ≤2.0（仅适用于除大豆外的其他粮食）	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
-------	-------------------------------------	---

2.3 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	^a 12.0（单一型豌豆） ^b 13.0【仅适用于单一型小米、燕麦米（仁）、绿豆、红豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮大豆、大豆】 14.0【仅适用于除a、b外的其他单一型谷物杂粮及制品】 15.0【仅适用于混合型谷物杂粮及制品】	GB 5009.3
*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
总砷（以As计），mg/kg	0.5（不适用于以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11
^c 无机砷（以As计），mg/kg	0.2（仅适用于以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	20.0（仅适用于以玉米糝、玉米渣为主料的产品）	GB 5009.22
	10.0（仅适用于以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
	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
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	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	1000【仅适用于以玉米糝、玉米渣、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苜蓿米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、小麦胚芽为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	60【仅适用于以玉米糝、玉米渣、小麦米（仁）、小麦胚芽为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	5.0	GB 5009.96
注 1：c 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		
注 2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮及制品。

单一型谷物杂粮是以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、苦荞米、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、薏仁米（薏苡仁）、豌豆、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮黄豆、大豆中的单种为原料，经原料验收、包装加工而成。

混合型谷物杂粮及制品是以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、苦荞米、绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆（菜豆）、薏仁米（薏苡仁）、豌豆、小麦胚芽、脱皮绿豆、脱皮豌豆、脱皮麦仁、脱皮豇豆、脱皮大豆、大豆中的几种为原料，经原料验收、混合、包装加工而成。

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》制定本企业标准，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。

河南省珍味星食品有限公司

Q B