



413628S-2023



河南福运旺开心农场生态食品有限公司企业标准

Q/HKS 0010S-2023

# 谷物杂粮

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

河南福运旺开心农场生态食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南福运旺开心农场生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾兵奇。

H N

Q B

# 谷物杂粮

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米粒、高粱米、稷米、小麦、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、苦荞米、薏仁米（薏苡仁）、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）、豌豆、黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经清理、脱壳或不脱壳、包装加工而成。

根据原辅料不同分为单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮。

## 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）、玉米粒、玉米糝、玉米渣、高粱米、稷米、小麦、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、苦荞米、薏仁米（薏苡仁）、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）、豌豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2 黄豆、青豆、黑豆应符合 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）	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（仅适用于黄豆、青豆、黑豆） ≤2.0（仅适用于除黄豆、青豆、黑豆外的其他粮食）	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	<sup>a</sup> 12.0 (单一型豌豆) <sup>b</sup> 13.0 【仅适用于以小米、燕麦、绿豆、红豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、白豆(菜豆)、黄豆、青豆、黑豆为原料的单一型产品】 14.0 【仅适用于除a、b外的其他单一型谷物杂粮】 15.0 【仅适用于混配型谷物杂粮】	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
<sup>c</sup> 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 <sub>1</sub> , μg/kg	20.0 (仅适用于以玉米粒为主料的产品)	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
滴滴涕, mg/kg	0.05	5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	1000 【仅适用于以玉米粒、小麦、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60 【仅适用于以玉米粒、小麦为主料的产品】	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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、糯米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、玉米粒、高粱米、稷米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、苦荞米、薏仁米（薏苡仁）、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）、豌豆、黄豆、青豆、黑豆中的一种或几种为原料，经清理、脱壳或不脱壳、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。

河南福运旺开心农场生态食品有限公司

H N  
Q B