



413681S-2023



河南省名坊食品有限公司企业标准

Q/HMF 0003S-2023

谷物杂粮（分装）

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

河南省名坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省名坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨清棠。

H N

Q B

谷物杂粮（分装）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准是以谷物杂粮（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、玉米粒、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、大豆中的一种或几种）为原料，经原料验收、分装、包装加工而成的谷物杂粮（分装）。

根据原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）、玉米糝、玉米渣、玉米粒、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）、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、脱皮麦仁]	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（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
°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、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
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 【仅适用于以玉米糝、玉米渣、玉米粒、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)、脱皮麦仁为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 【仅适用于以玉米糝、玉米渣、玉米粒、小麦米(仁)、脱皮麦仁为主料的产品】	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。

HIN

QB

编制说明

本标准是以谷物杂粮（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、玉米粒、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、大豆中的一种或几种）为原料，经原料验收、分装、包装加工而成的谷物杂粮（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，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。

河南省名坊食品有限公司

