



410036S-2023



获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂企业标准

Q/HZS 0004S-2023

谷物杂粮（分装）

2023-01-06 发布

2023-01-06 实施

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂 发布

前 言

本标准由获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：宋智胜。

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）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝中的一种为原料，经拆包、包装加工而成的非即食谷物杂粮（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、胚芽米、苦荞米、青稞米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 红米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 赤小豆、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 青豆、绿芯黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑玉米糝、玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 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	具有原料物质特有的形状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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 ≤	12.0（豌豆）	GB 5009.3
	13.0（豌豆除外）	
灰分（以干物质计），g/100g ≤	1.0（小米）	GB 5009.4
	5.0（小米除外）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞 ^{bcd} （以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1（除b之外的其他产品）	GB 5009.15
	0.2 ^b	
总砷 ^a （以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0（除 bc 之外的其他产品）	GB 5009.22
	10 ^b	
	20 ^c	
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000（仅限绿麦仁、麦仁、燕麦片、藏青稞、爆裂玉米、	GB 5009.111

	糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、青稞米)	
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤	60 ^{cd}	GB 5009.209
单宁 (以干基计), % ≤	0.3 (仅适用于高粱粉)	GB/T 15686
苯并[a]芘 ^{bcd} , 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
甲基毒死蜱, mg/kg ≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg ≤	0.5	GB/T 5009.110
注 1: a 红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米除外; b 仅适用于红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米; c 仅限爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝。d 仅限绿麦仁、麦仁 (小麦)。 注 2: 对于无机砷限量, 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷; 注 3: *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 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、豌豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝中的一种为原料，经拆包、包装加工而成的非即食谷物杂粮（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。

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂