



410332S-2023



河南朱全心食品有限公司企业标准

Q/HZQX 0001S-2023

烘焙五谷杂粮及其制品

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

河南朱全心食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南朱全心食品有限公司提出。

本标准由周口市淮阳区食品药品检验所和河南朱全心食品有限公司起草。

本标准主要起草人：丁慧、朱全良。

本标准自发布实施日起替代Q/HZQX 0001S-2022（备案号：413196S-2022）。

H N
Q B

烘焙五谷杂粮及其制品

1 范围

本标准规定了烘焙五谷杂粮及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、苦荞、荞麦、糯米、燕麦、大米、小米、玉米、糙米、薏米、黑米、荞麦米（仁）中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、黑芝麻、红枣、核桃、紫薯、山药、枸杞、亚麻籽中的一种或几种，经分拣、烘焙、晾凉、混合或不混合、包装加工而成的未熟制非即食烘焙五谷杂粮及其制品。

根据添加的原辅料不同可分为：单一烘焙五谷杂粮、混合烘焙五谷杂粮制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米、荞麦、荞麦米（仁）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 花生、黑芝麻、核桃应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.12 紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.13 苦荞应符合 GB 2715 和 GB/T 10458 的规定。

2.1.14 枸杞、薏米、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.15 亚麻籽应符合 GB 2715 和 GB/T 15681 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	颗粒状	取适量样品倒入一洁净烧杯，在自然光线下，肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有原料混合应有的色泽	
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	0.15（单一烘焙谷物制品、其他产品）	GB 5009.12
	0.4（添加红枣、山药、枸杞的产品）	
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注：*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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

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 检验规则

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

编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、苦荞、荞麦、糯米、燕麦、大米、小米、玉米、糙米、薏米、黑米、荞麦米（仁）中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、黑芝麻、红枣、核桃、紫薯、山药、枸杞、亚麻籽中的一种或几种，经分拣、烘焙、晾凉、混合或不混合、包装加工而成的未熟制非即食烘焙五谷杂粮及其制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南朱全心食品有限公司

H N
Q B