



411204S-2023



河南零土零粗粮食品加工有限公司企业标准

Q/HLTL 0002S-2023

# 五谷杂粮

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

河南零土零粗粮食品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南零土零粗粮食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓明、王俊杰、侯伟鹏。

H N

Q B

# 五谷杂粮

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、籼米、粳米、紫米、燕麦米、糙米、黑米、香米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、小米(黑小米、黄小米)、玉米糝、玉米仁、大麦、青稞、麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、花生的一种或几种为主要原料,经挑拣、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。

根据产品不同分为:单一型五谷杂粮[红米、燕麦米、籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、香米、紫米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、糙米、燕麦、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、粳米、小米(黑小米、黄小米)、高粱米、玉米糝、玉米仁、大麦、青稞、麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、花生]、混合型五谷杂粮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、籼米、粳米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 燕麦米应符合 LS/T 3260 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 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑米、香米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 苦荞米、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米(黑小米、黄小米)应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 玉米糝、玉米仁应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 大麦应符合 NY/T 891 的规定。

2.1.12 青稞、麦仁应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 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	具有各产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各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	≤ 13.0 (单一型五谷杂粮) 15.0 (混合型五谷杂粮)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.2	
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
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	GB/T 5009.19
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3 (仅适用于以花生为主要原料的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.40 (仅适用于以花生为主要原料的产品)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0 (仅适用于以花生、玉米糝、玉米仁为主料的单一产品)	GB 5009.22
	≤ 10.0 (仅适用于以红米、糯米、籼米、粳米、紫米、燕麦米、糙米、黑米、香米为主料的单一产品)	
	≤ 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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000【仅适用于以荞麦仁、藜麦 (黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、玉米糝、玉米仁、大麦、青稞、麦仁为	GB 5009.111

		主料的产品】	
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60【仅适用于以玉米糝、玉米仁为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
<p>*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a不适用于红米、糯米、籼米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米为主要原料的产品。</p> <p>b仅适用于红米、糯米、籼米、粳米、紫米、糙米、黑米、香米为主要原料的产品的产品。</p>			

## 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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、粳米、粳米、紫米、燕麦米、糙米、黑米、香米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、小米(黑小米、黄小米)、玉米糝、玉米仁、大麦、青稞、麦仁、黄豆、豌豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆(肾豆)、熊猫豆(花豆)、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆(红芸豆、黑芸豆、紫芸豆)、白刀豆、蚕豆、豇豆、花生的一种或几种为主要原料,经挑拣、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。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》要求制订本企业标准,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。

河南零土零粗粮食品加工有限公司