

1. 1. 1. 1. 1. 3



411371S-2023



河南粮头生态农业发展有限公司企业标准

Q/HLSN 0002S-2023

谷物杂粮

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南粮头生态农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南粮头生态农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢立发。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HLSN 0002S-2021，备案号：411549S-2021。

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、黄豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、黑豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝中的一种或几种为原料，按比例混合或不混合、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据添加原料不同可将产品分为：单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮。

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 黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 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。

2.2 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	具有各原料物质特有的性状	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其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气味、滋味	有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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	单一型谷物杂粮	≤ 13.0	GB 5009.3
	混合型谷物杂粮	≤ 15.0	
灰分，g/100g	黑玉米糝、玉米糝	≤ 1.0	GB 5009.4
	除黑玉米糝、玉米糝以外的产品	≤ 5.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg （除单一糙米、红米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米以外的产品）		≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg （单一糙米）		≤ 0.35	
无机砷（以 As 计），mg/kg （单一红米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米）		≤ 0.2	
镉（以 Cd 计），mg/kg	仅适用于单一的红米、糙米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米	0.2	GB 5009.15

	其他	≤	0.1	
铬（以Cr计），mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.02	GB 5009.17
单宁（以干基计），%（仅适用于含高粱米的产品）		≤	0.3	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝	≤	20.0	GB 5009.22
	其他	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg（仅限以绿麦仁、麦仁、燕麦片、藏青稞、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝、青稞米为主料的产品）		≤	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg（仅限单一的绿麦仁、麦仁、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝）		≤	60	GB 5009.209
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JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、黄豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、黑豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、黑玉米、玉米糝中的一种或几种为原料，按比例混合或不混合、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南粮头生态农业发展有限公司