



411855S-2023



商丘市玖丰农业科技发展有限公司企业标准

Q/SJN 0004S-2023

炒制谷物杂粮及其制品

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

商丘市玖丰农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市玖丰农业科技发展有限公司提出。

本标准由商丘市玖丰农业科技发展有限公司、商丘市食品药品审评查验中心起草。

本标准主要起草人：张宸、黄海涛。

H N
Q B

炒制谷物杂粮及其制品

1 范围

本标准规定了炒制谷物杂粮及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则

本标准适用于以大米、黑米、紫米、红米、糯米、小米、糙米、高粱米、燕麦米、燕麦片、裸大麦、小麦仁、青稞、黑小麦、豌豆、扁豆、豇豆、黄豆、绿豆、黑豆、苦荞、荞麦、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、薏仁中的一种或几种为主要原料，经分拣、炒制，添加或不添加玉米片、花生（熟）、奇亚籽、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、红枣、核桃仁、枸杞、紫薯、山药、香蕉干、葡萄干、莲子、冰糖、百合中的一种或几种，混合或不混合、包装而成炒制谷物杂粮及其制品。

根据原料不同可分为：单一炒制谷物杂粮及其制品、混合炒制谷物杂粮及其制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、黑米、紫米、红米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 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 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦片、小麦仁、玉米片、薏仁应清洁、卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 扁豆、豇豆、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 花生（熟）应符合和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 山药、莲子、红枣、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.20 葡萄干、香蕉干应符合 GB/T 23787 的规定。

- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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,%	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.1（单一糙米、红米、大米、糯米、紫米、黑米为原料的产品除外） 0.2（仅适用于单一糙米、红米、大米、糯米、紫米、黑米为主要原料的产品）	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 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 的规定。

2.7 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，新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

炒制谷物杂粮及其制品是以大米、黑米、紫米、红米、糯米、小米、糙米、高粱米、燕麦米、燕麦片、裸大麦、小麦仁、青稞、黑小麦、豌豆、扁豆、豇豆、黄豆、绿豆、黑豆、苦荞、荞麦、红芸豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、薏仁中的一种或几种为主要原料，经分拣、炒制，添加或不添加玉米片、花生（熟）、奇亚籽、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、红枣、核桃仁、枸杞、紫薯、山药、香蕉干、葡萄干、莲子、冰糖、百合中的一种或几种，混合或不混合、包装而成炒制谷物杂粮及其制品。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。

商丘市玖丰农业科技发展有限公司