412669S-2023

杞县蔡文姬农产品经营部企业标准

Q/QCN 0001S-2023

五谷杂粮制品

2023-08-22 发布　　2023-08-22 实施

杞县蔡文姬农产品经营部 发布

前　　言

本标准由杞县蔡文姬农产品经营部提出。

本标准由杞县蔡文姬农产品经营部起草。

本标准主要起草人：胡培霞。

HNQB

五谷杂粮制品

1 范围

本标准规定了五谷杂粮制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、江米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糁、玉米片、玉米渣、豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、眉豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种为原料】中的几种为主要原料，添加或不添加紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、坚果及籽类【花生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁】、猴头菇、木耳、银耳、香菇、枣粉、茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、桂圆、陈皮、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经原料验收、清理、烘干或不烘干、混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮制品。

根据原料不同和是否添加辅料可分为：混合型五谷杂粮、混合型五谷杂粮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、江米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糁、玉米片、玉米渣、豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、眉豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆应符合GB 2715的规定。

2.1.2紫薯干、红薯干应符合NY/T 959的规定。

2.1.3果蔬干制品应清洁卫生、干燥、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.4 水产干制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.7 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 猴头菇、木耳、银耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、陈皮、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 枣粉应符合 NY/T 1884 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色　泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产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	≤	15.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5（不适用于以籼米、粳米、糯米、江米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	GB 5009.11
[a]无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（仅适用于以籼米、粳米、糯米、江米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	20.0（仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糁为主料的产品）	GB 5009.22
		10.0（仅适用于以籼米、粳米、糯米、江米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米为主料的产品）	
		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
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	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μ	≤	1000【仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糁、小麦米（仁）、大麦米	GB 5009.111

g/kg	（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、黑麦仁、小麦胚芽为主料的产品】	
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60【仅适用于以玉米片、玉米渣、玉米糁、小麦米（仁）为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
[b]展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注 1：a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需测定无机砷； B 仅适用于添加果蔬干制品（苹果、山楂）的产品 注 2：*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 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 和 GB 13122 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以籼米、粳米、糯米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、江米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、稷米、小麦胚芽、玉米糁、玉米片、玉米渣、豆类【以大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、眉豆、脱皮绿豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种为原料】中的几种为主要原料，添加或不添加紫薯干、红薯干、果蔬干制品（苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃片、番茄、提子、红枣、无花果、蔓越莓、山楂、桃、草莓、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、南瓜、葱、香菜、青梗菜、高丽菜、菠菜、黄花菜中的一种或几种）、水产干制品【虾米、瑶柱（干贝）、海参、海蜇、鱿鱼、鳕鱼、海水鱼（可食用）中的一种或几种】、藻类干制品（海带、裙带菜、海苔、紫菜、海白菜中的一种或几种）、西米（淀粉制品）、坚果及籽类【花生仁、芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁】、猴头菇、木耳、银耳、香菇、枣粉、茯苓、山药、芡实、枸杞子、银耳、莲子、百合、桂圆、陈皮、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种，经原料验收、清理、烘干或不烘干、混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮制品。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

杞县蔡文姬农产品经营部

HN QB