



412759S-2023



河南好农加食品有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2023

五谷杂粮

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南好农加食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南好农加食品有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、河南好农加食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：董保玲、陈稳、彭森、卢三营。

HHN

QB

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。

本标准适用于以黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁、燕麦片、糙米、小麦仁、血糯米、紫薯丁、红薯粒中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米、长粒香米、长糯米、圆糯米中的一种或几种，经调配混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据配料不同可将产品分为不同种类：单一型五谷杂粮、混合型五谷杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 江米、红米、薏米（薏米仁）、黑麦、红豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、玉米仁、燕麦片、小麦仁、血糯米、长糯米、圆糯米、紫薯丁、红薯粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦、苦荞米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄豆、黑豆、青豆、花豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 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 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米糝应符合 GB/ 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 大米、长粒香米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 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
-----	-----	------

色 泽	具有本品应有色泽	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。
性 状	固态,无结块	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

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	豌豆	≤ 12.0	GB 5009.3
	除豌豆外的其他产品	≤ 13.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg		≤ 0.2	
镉 (以 Cd 计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg		≤ 0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 ^c , μg/kg		≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d , μg/kg		≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^e , μg/kg		≤ 60	GB 5009.209
六六六, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.05	

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于主要原料中不含糙米、黑米、江米、红米的产品;

b 指标仅适用于主要原料中含有糙米、黑米、江米、红米的产品;

c 指标仅限于主要原料含糙米、黑米、江米、红米、小麦仁、玉米(糝)、玉米仁的产品;

d 指标仅限于主要原料含小麦仁、玉米(糝)、玉米仁、大麦、燕麦片的产品;

e 指标仅限于主要原料含小麦仁、玉米(糝)、玉米仁的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

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

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

HHN

QB

编制说明

本标准适用于以黄小米、绿小米、黑小米、白小米、红小米、黑米、江米、红米、薏米（薏米仁）、大麦、荞麦、苦荞米、黑麦、燕麦米、豌豆、黄豆、黑豆、青豆、红豆、红小豆、花豆、绿豆、豇豆、蚕豆、红芸豆、紫芸豆、扁豆、赤小豆、藜麦米、玉米（糝）、玉米仁、燕麦片、糙米、小麦仁、血糯米、紫薯丁、红薯粒中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米、长粒香米、长糯米、圆糯米中的一种或几种，经调配混合或不混合、包装加工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，参考 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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。

河南好农加食品有限公司