



412791S-2024



河南林祖山农业科技有限公司企业标准

Q/HLNK 0002S-2024

# 五谷杂粮

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

河南林祖山农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南林祖山农业科技有限公司提出。

本标准由河南林祖山农业科技有限公司、淇县公共检验检测中心起草。

本标准主要起草人：陈保胜、多慧敏、赵泽萌。

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。

本标准适用于以大麦仁、小麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、大米、糙米、红米、黑米、紫米、糯米、长糯米、血糯米、薏仁米、小米、白小米、黑小米、大黄米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、绿小米、江米、黑糯米、紫糯米、红薏米、高粱米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、玉米糝、青稞、红藜麦、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、白小豆、绿小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆中的一种或多种为原料，经称量、混合或不混合、包装而制成的五谷杂粮。

根据原料的不同，可分为：单一型产品、混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 大麦仁、小麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、薏仁米、红薏米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、芸豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米应符合 GB/T 1354 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米、白小米、黑小米、大黄米、黄小米、绿小米应符合 GB/T 11766 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 玉米糝应符合 GB/T 22496 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 红藜麦应符合 NY/T 4067 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄大豆、黑大豆、青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 白小豆、绿小豆、豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 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	具有本产品固有的性状	取样品 1 份, 倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味
色 泽	具有产品固有的正常色泽	
气 味	具有产品固有的气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒, %	≤0.5 (小麦仁)	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定, 挑拣出热损伤粒, 进行称量、计算含量
霉变粒, %	≤1.0 (黄大豆、黑大豆、青大豆) ≤2.0 (其他)	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定, 挑拣出霉变粒, 进行称量、计算含量

## 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) 16.0 (混合型)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2 [糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米] 0.1 (其它产品)	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
<sup>a</sup> 总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>b</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20.0 [玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片] 10.0 [糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米] 5.0 (其他)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于高粱米)	GB/T 15686

<sup>c</sup> 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
<sup>d</sup> 玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
<sup>e</sup> 苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

<sup>a</sup>仅适用于除糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米以外的五谷杂粮的检测;

<sup>b</sup>仅适用于糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米的检测;

<sup>c</sup>仅适用于大麦仁、小麦仁、青麦仁、黑麦片、裸麦、燕麦片、青稞、玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片的检测;

<sup>d</sup>仅适用于小麦仁、青麦仁、玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片的检测;

<sup>e</sup>仅适用于糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、小麦仁、玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片、黑米、青麦仁的检测。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括: 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。

## 编制说明

本标准适用于以大麦仁、小麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、大米、糙米、红米、黑米、紫米、糯米、长糯米、血糯米、薏仁米、小米、白小米、黑小米、大黄米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、绿小米、江米、黑糯米、紫糯米、红薏米、高粱米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、玉米糝、青稞、红藜麦、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、白小豆、绿小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆中的一种或多种为原料，经称量、混合或不混合、包装而制成的五谷杂粮。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南林祖山农业科技有限公司

Q B