



412875S-2024



驻马店市喜来顺食品有限公司确山分公司企业标准

Q/ZXLS 0001S-2024

谷物杂粮

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

驻马店市喜来顺食品有限公司确山分公司 发布

前 言

本标准由驻马店市喜来顺食品有限公司确山分公司提出并起草。

本标准主要起草人：马向锋。

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。

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮、八宝米类、混合杂粮、粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆、竹香米、黄金米、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆应符合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	
热损伤粒/%	≤0.5[仅适用于小麦（米）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（仅适用于黄豆、黑豆、青豆）	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣

	≤2.0（其他）	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 ≤	12.0（单一型豌豆、单一型脱皮豌豆）	GB 5009.3
	13.0【仅适用于单一型小米、裸大麦（青稞）米（仁）、藜麦米（仁）、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆】	
	13.5【仅适用于单一型莜麦（燕麦）米（仁）、绿豆、脱皮绿豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆】	
	14.0【仅适用于单一型糙米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小麦米（仁）、黑麦米（仁）、大麦米（仁）、苦荞米、小豆、蚕豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆】	
	14.5【其它】	
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5（不适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、糙米、留胚米为主料的产品）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.2（仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、留胚米为主料的产品）	GB 5009.11
	0.35（仅适用于以糙米为主料的产品）	
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.2【仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、糙米、留胚米、豆类为主料的产品】	GB 5009.15
	0.1（其他）	
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	20.0（仅适用于以玉米糝为主料的产品）	GB 5009.22
	10.0（仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、糙米、留胚米为主料的产品）	
	5.0（其他）	
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【仅适用于以大米、粳米、籼米、糯米、香米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、糙米、玉米糝、留胚米、小麦米（仁）为主料的产品】	GB 5009.27

六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于以玉米糝、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）为主料的产品】	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米糝、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
注 1：a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			
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

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、香米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、玉米糝、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、竹香米、黄金米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、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》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。

驻马店市喜来顺食品有限公司确山分公司