



410196S-2024



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0018S-2024

谷物杂粮

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：王瑞华。

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。

本标准适用于以大包装的谷物【高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米中的一种或几种】为原料，经原料验收、混合或不混合、定量包装而成的谷物杂粮。

按照原料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷物【高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米】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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒，% \leq	2.0	
热损伤粒，% 小麦米 \leq	0.5	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称重、计算含量 按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称重、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，%	混合型产品 \leq	15	GB 5009.3	
	单一型产品	小麦米 \leq		12.5
		裸大麦米 \leq		13
		莜麦米（燕麦米） \leq		13.5

	其他	≤	14	
黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	≤	5	GB 5009.22
六六六	mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕	mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
镉(以 Cd 计)	mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)	mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘	μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮	μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总砷(以 As 计)	mg/kg	≤	0.5(黑米、紫米、红线米除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计)	mg/kg	≤	0.2(黑米、紫米、红线米)	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)	mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
赭曲霉毒素 A	μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
注：*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 生产加工过程的卫生要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大包装的谷物【高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米中的一种或几种】为原料，经原料验收、混合或不混合、定量包装而成的谷物杂粮。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，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。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B