



410283S-2024



驻马店天美食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2024

谷物杂粮

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

驻马店天美食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店天美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈星伊、杨晓东、常智辉。

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。

本标准适用于以高粱米、大黄米（黍米）、稷米、黑米、紫米、红线米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米）、紫米、燕麦米、大米、籼米、粳米、糙米、香米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、黑麦仁、黄豆（大豆）、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、燕麦仁的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食谷物杂粮。

根据产品不同分为：单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红米、糯米（紫糯米、黑糯米）、大米、籼米、粳米、紫米、稷米、红线米、香米应符合 GB/T 1354 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 大黄米（黍米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 苦荞米、荞麦仁、燕麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 小米（黑小米、黄小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、大麦、麦仁、黑麦仁、薏仁米符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 玉米仁、玉米粒应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黄豆（大豆）、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、青豆、黑豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白刀豆、豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

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

2.1.14 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.16 青稞应符合 GB/T 11760 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	具有各原料物质特有的性状	取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/（%）≤	0.5【仅限小麦米（仁）、麦仁、黑麦仁】	GB/T 5494
霉变粒/（%）≤	1.0【仅限黄豆(大豆)、青豆、黑豆】	
	2.0（其他）	

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/（%）≤	13.0（仅适用于单一型谷物杂粮）	GB 5009.3
	15.0（仅适用于混合型谷物杂粮）	
*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 【不适用于黑米、紫米、大米、籼米、粳米、糙米、香米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、红线米为主料产品】	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg）≤	0.2【仅适用于黑米、紫米、大米、籼米、粳米、糙米、香米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、红线米为主料产品】	
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）≤	20.0（仅适用于以玉米仁、玉米粒为主料的产品）	GB 5009.22
	10.0【仅适用于黑米、紫米、大米、籼米、粳米、糙米、香米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、红线米为主料产品】	

	5.0（其它产品）	
苯并[a]芘/（μg/kg） ≤	2.0	GB 5009.27
单宁(以干基计)/（%） ≤	0.3（适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg） ≤	1000【仅适用于以玉米仁、玉米粒、小麦米（仁）、大麦米（仁）、青稞、麦仁、黑麦仁、大麦、裸大麦米（仁）为主料的产品】	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/（μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg） ≤	60.0【仅适用于以玉米仁、玉米粒、小麦米（仁）、大麦米（仁）、青稞、麦仁、黑麦仁为主料的产品】	GB 5009.209
六六六/（mg/kg） ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg） ≤	0.05	GB/T 5009.19
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；		
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 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求（性状、色泽、气味、滋味、杂质）、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

本标准适用于以高粱米、大黄米（黍米）、稷米、黑米、紫米、红线米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦米（仁）、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、红米、糯米（紫糯米、黑糯米）、紫米、燕麦米、大米、籼米、粳米、糙米、香米、高粱米、苦荞米、荞麦仁、藜麦（黑藜麦、白藜麦、红藜麦）、小米（黑小米、黄小米）、玉米仁、玉米粒、大麦、青稞、麦仁、黑麦仁、黄豆（大豆）、豌豆、蚕豆、鹰嘴豆、赤小豆、斑马豆（肾豆）、熊猫豆（花豆）、白扁豆、红扁豆、红小豆、绿豆、黑豆、青豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、白刀豆、蚕豆、豇豆、燕麦仁的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装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，制订本企业标准，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。

驻马店天美食品有限公司