



413163S-2024



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0003S-2024

谷物杂粮

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫冰。

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、籼米、粳米、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、籼米、粳米、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、籼米、粳米、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、籼米、粳米、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、籼米、粳米、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)、苡麦(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
<p>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。</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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。

南阳市宝晶康食品制造有限公司