



410936S-2024



洛阳惟一农产品开发有限公司企业标准

Q/LWN 0003S-2024

五谷杂粮

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

洛阳惟一农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳惟一农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卫水兵。

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。

本标准适用于以高粱米、黍米、稷米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米、小麦仁、大麦仁、黑小麦仁、裸大麦米、莠麦米(燕麦米)、荞麦米、大麦、麦仁、薏仁米、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、苦荞米、荞麦仁、燕麦仁、糙米、小米(黑小米、黄小米)、玉米仁、黑玉米仁、青稞、黄豆、豌豆、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、豇豆中的一种或几种为主要原料,经挑选、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。

根据产品不同分为:单一型五谷杂粮[高粱米、黍米、稷米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米、小麦仁、大麦仁、黑麦仁、裸大麦米、莠麦米(燕麦米)、荞麦米、薏仁米、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、苦荞米、荞麦仁、燕麦仁、糙米、小米(黑小米、黄小米)、玉米仁、黑玉米仁、青稞、黄豆、豌豆、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]、混合型五谷杂粮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黍米、稷米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦仁、大麦仁、黑小麦仁、裸大麦米、莠麦米(燕麦米)、荞麦米、大麦、麦仁、薏仁米符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.5 苦荞米、荞麦仁、燕麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.8 玉米仁、黑玉米仁应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄豆、豌豆、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。

2.1.11 生产用水应符合 GB5749 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	试验方法
性状	具有各原料物质特有的性状	从样品中取出一袋,倒入一白色磁盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味,无霉变,无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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 (单一型五谷杂粮) 15.0 (混合型五谷杂粮)	GB 5009. 3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
无机砷(以As计), mg/kg	0.35 (适用于以糙米为主要原料的产品)	
	0.2[适用于以红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、籼米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米为主要原料的产品]	
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
苯并(α) 芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (玉米仁、黑玉米仁、大麦仁、麦仁、黑小麦仁、小麦仁、青稞为主料的产品)	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (玉米仁、黑玉米仁、小麦仁、大麦仁、麦仁、黑小麦仁为主料的产品)	GB 5009. 209

赭曲霉毒素A， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
霉变粒， %	≤	1.0（黄豆、黑豆、青豆）	GB/T 5494
		2.0（其他）	
热损伤粒， %	≤	0.5（大麦仁、小麦仁、麦仁、黑小麦仁为主料的产品）	GB/T 5494

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a以糙米、黍米、稷米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、籼米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米为主要原料的产品除外。

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；农药最大残留限量应符合 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

本标准适用于以高粱米、黍米、稷米、红米、糯米(紫糯米、黑糯米)、粳米、粳米、紫米、红线米、黑米、香米、小麦仁、大麦仁、黑小麦仁、裸大麦米、莜麦米(燕麦米)、荞麦米、大麦、麦仁、薏仁米、藜麦(黑藜麦、白藜麦、红藜麦)、苦荞米、荞麦仁、燕麦仁、糙米、小米(黑小米、黄小米)、玉米仁、黑玉米仁、青稞、黄豆、豌豆、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、豇豆中的一种或几种为主要原料，经挑拣、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮。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》要求制订本企业标准，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。

洛阳惟一农产品开发有限公司