



410810S-2024



鹤壁市秋天童话农业开发有限公司企业标准

Q/HQT 0004S-2024

五谷杂粮（分装）

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市秋天童话农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建民。

本标准自实施之日起代替 Q/HQT 0004S-2022 (备案号：410400S-2022)。

H N
Q B

五谷杂粮（分装）

1 范围

本标准规定了五谷杂粮（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦仁、小麦仁、青麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、大米、糙米、红米、黑米、紫米、糯米、长糯米、血糯米、薏仁米、小米、白小米、黑小米、大黄米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、绿小米、江米、黑糯米、紫糯米、红薏米、高粱米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、玉米糝、青稞、红藜麦、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、黑玉米粒、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、白小豆、绿小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆中的一种为原料，经称量、包装而制成的五谷杂粮（分装）。

根据原料的不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大麦仁、小麦仁、青麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、薏仁米、红薏米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、黑玉米粒、芸豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小米、白小米、黑小米、大黄米、黄小米、绿小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米糝、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 红藜麦应符合 NY/T 4067 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 黄大豆、黑大豆、青大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 白小豆、绿小豆、豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

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

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

2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 和 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	具有本产品固有的性状	取样品 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味
色泽	具有产品固有的正常色泽	
气味	具有产品固有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
^a 热损伤粒，%	≤0.5	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（黄大豆、黑大豆、青大豆）	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量
	≤2.0（其他）	

注：^a仅适用于小麦仁、青麦仁。

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	GB 5009.3
^a 铅（以Pb计），mg/kg		≤0.18	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg		≤0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg		≤0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg		≤1.0	GB 5009.123
^a 总砷（以As计），mg/kg		≤0.5	GB 5009.11
^b 无机砷（以As计），mg/kg		≤0.2	GB 5009.11
六六六，mg/kg		≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	玉米糝、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、 玉米粒(碎)、玉米片、黑玉米粒	20.0	GB 5009.22
	糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、 紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、 紫糯米、江米	10.0	
	其他	5.0	

赭曲霉毒素A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), %	$\leq$	0.3(仅适用于高粱米)	GB/T 15686
^e 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
^d 玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
^e 苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

^a仅适用于除糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米以外的五谷杂粮的检测；

^b仅适用于糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、黑米的检测；

^c仅适用于大麦仁、小麦仁、青麦仁、黑麦片、裸麦、燕麦片、青稞、玉米糝、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片、黑玉米粒的检测；

^d仅适用于小麦仁、青麦仁、玉米糝、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片、黑玉米粒的检测；

^e仅适用于糙米、大米、糯米、长糯米、血糯米、红米、紫米、泰国香米、粳米、珍珠米、黑糯米、紫糯米、江米、小麦仁、玉米糝、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、玉米粒(碎)、玉米片、黑玉米粒、黑米、青麦仁的检测。

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

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

本标准适用于以大麦仁、小麦仁、青麦仁、裸麦、黑麦仁、黑麦片、燕麦、燕麦片、荞麦(苦荞麦、甜荞麦)、筱麦、藜麦、大米、糙米、红米、黑米、紫米、糯米、长糯米、血糯米、薏仁米、小米、白小米、黑小米、大黄米、泰国香米、粳米、珍珠米、黄小米、绿小米、江米、黑糯米、紫糯米、红薏米、高粱米、青粱米、玉米粒(碎)、玉米片、玉米糝、青稞、红藜麦、白玉米糝、黄玉米糝、黑玉米糝、黑玉米粒、黄大豆、黑大豆、青大豆、红小豆、白小豆、绿小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆、鹰嘴豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、赤小豆、小白豆、白扁豆中的一种为原料，经称量、包装而制成的五谷杂粮（分装）。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司