

Q/PZM 0013S-2024



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0013S-2024

谷物杂粮

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

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。

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、黑豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米中的一种或几种为原料，按比例混合或不混合、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据添加原料不同可将产品分为：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 黑小米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、胚芽米、苦荞米、青稞米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 黑米应符合 NY/T 832 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 红米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦米应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑苦荞、麦仁（小麦、大麦）、黑麦仁、绿麦仁、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑燕麦、燕麦应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 红小豆、鹰嘴豆、红芸豆、竹豆、红腰豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 赤小豆、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 黄豆、黑豆、青豆、绿芯黑豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.18 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米应符合 GB 1353 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	具有各原料物质特有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、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	有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见的异物	
热损伤粒，%	≤ 0.5[仅适用于小麦仁]	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) ≤2.0（其他）	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

2.3 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
水分含量，% ≤	13.0（单一杂粮）	GB 5009.3
	13.5（混合杂粮）	
灰分（以干物质计），g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
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
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5（除糙米、红米、黑米、紫糯米、胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主料以外的产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.35（糙米为主料）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2（仅适用于以红米、黑米、紫糯米、胚芽	GB 5009.11

		米、糯米、黑糯米、血糯米为主料)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以红米、糙米、黑米、紫糯米、 胚芽米、糯米、黑糯米、血糯米为主料)	GB5009.15
		0.1 (其他)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0(其他)	GB 5009.22
		20(仅适用于以爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米 为主料)	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000 (仅适用于以绿麦仁、麦仁、藏青稞、爆 裂玉米、糯玉米仁、黑玉米、青稞米为主料的 产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (仅适用于以绿麦仁、麦仁、爆裂玉米、 糯玉米仁、黑玉米为主料)	GB 5009.209
单宁(以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于以高粱为主料)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑小米、小米、红米、糙米、黑米、紫糯米、黍米、绿小米、红薏米、白小米、薏仁米、荞麦米、高粱米、胚芽米、糯米、黑糯米、苦荞米、血糯米、青稞米、燕麦米、荞麦、黑苦荞、黑麦仁、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、藏青稞、绿豆、红小豆、赤小豆、黑绿豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、黄豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、青豆、饭豆、黑豆、绿芯黑豆、脱皮绿豆、爆裂玉米、糯玉米仁、黑玉米中的一种或几种为原料，按比例混合或不混合、分装、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 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司