



411536S-2024



河南豆米元食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2024

# 谷物杂粮及制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南豆米元食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豆米元食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢莹莹。

H N

Q B

# 谷物杂粮及制品

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、籼米、粳米、紫米、香米、小米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、红米、红线米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、稷米、红薏米、薏米（薏苡仁）、薏仁米、高粱米、胚芽米、苦荞米、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、黑苦荞、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆、黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糜子、玉米、黑玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、玉米糝、糯玉米糝、斑马豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，经挑选、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮及制品。

根据原料不同产品可分为：单一型谷物杂粮、混合型谷物杂粮、单一型谷物杂粮制品、混合型谷物杂粮制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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

2.1.2 红薏米、薏米（薏苡仁）、薏仁米、胚芽米、苦荞米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 青稞（裸大麦）米（仁）应符合 GB/T 11760 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 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 大米、籼米、粳米、紫米、红米、红线米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 燕麦米（仁）应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 白藜麦、红藜麦、黑藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14 藏青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 红豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 花豇豆、白豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 玉米、黑玉米、糯玉米仁应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 黑玉米糝、玉米糝、糯玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 斑马豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 紫薯干、红薯干应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 香米、糜子应符合 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	具有产品相应的性状	取样品 1 份置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/ (%) ≤	0.5 (仅限小麦)	
霉变粒/ (%) ≤	1.0 (大豆)	GB/T 5494
	2.0 (其他产品)	

## 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 (单一型)	GB 5009.3
	15.0 (混合型)	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12

镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.2 (以大米、籼米、粳米、紫米、香米、红米、红线米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、胚芽米为原料的产品)	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
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5 (除大米、籼米、粳米、紫米、香米、红米、红线米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、胚芽米为原料以外的其他产品)	GB 5009.11
		0.2 (以大米、籼米、粳米、紫米、香米、红米、红线米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、胚芽米为原料的产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	20.0 (以玉米、黑玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、玉米糝、糯玉米糝为原料的单一型产品)	GB 5009.22
		10.0 (以大米、籼米、粳米、香米、糙米、糯米为原料的单一型产品)	
		5.0 (其它)	
苯并[a]芘/( μg/kg )	≤	2.0	GB 5009.27
单宁(以干基计)/ (%)	≤	0.3 (以高粱米为原料的单一型产品)	GB/T 15686
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤	1000	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【以玉米、黑玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、玉米糝、糯玉米糝、绿麦仁、黑麦仁、麦仁为原料的单一型产品】	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
甲基毒死蜱/ (mg/kg)	≤	5.0	GB 23200.9
溴氰菊酯/ (mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.110
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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、籼米、粳米、紫米、香米、小米、黑小米、黄小米、绿小米、白小米、红米、红线米、糙米、黑米、糯米、黑糯米、紫糯米、血糯米、黍米（大黄米）、稷米、红薏米、薏米（薏苡仁）、薏仁米、高粱米、胚芽米、苦荞米、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、黑苦荞、白藜麦、红藜麦、黑藜麦、绿麦仁、黑麦仁、麦仁（小麦、大麦）、荞麦仁、黑燕麦、燕麦、燕麦麸皮、燕麦片、藏青稞、绿豆、黑绿豆、脱皮绿豆、黄豆、红豆、红小豆、赤小豆、鹰嘴豆、红芸豆、花豇豆、竹豆、白扁豆、红腰豆、白豇豆、白芸豆、黑花芸豆、饭豆、糜子、玉米、黑玉米、糯玉米仁、黑玉米糝、玉米糝、糯玉米糝、斑马豆、紫薯干、红薯干中的一种或几种为原料，经挑选、分装、包装加工而成的非即食谷物杂粮及制品。

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，作为组织生产、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。

河南豆米元食品科技有限公司

QB