



411635S-2024

驻马店市金谷香农产品有限公司企业标准

Q/JGX 0004S-2024

五谷杂粮

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

驻马店市金谷香农产品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市金谷香农产品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市金谷香农产品有限公司、驻马店市产品质量检验检测中心、河南状元红检测技术有限公司。

本标准主要起草人：陈黎娜、刘毫杰、张迎迎、任玉盼、龚晓莉、张楠。

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、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、玉米糝、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、大白芸豆、小白芸豆)、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、莜麦米(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、玉米糝、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、大白芸豆、小白芸豆)、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、莜麦米(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玉米糝应符合GB/T 22496的规定。

2.1.11 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、大白芸豆、小白芸豆）、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。

2.1.12 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	检验方法
性状	具有各原料物质特有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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	
霉变粒，%	≤ 1.0（黄豆、黑豆、青豆） 2.0（其他）	GB/T 5494
热损伤粒，%	≤ 0.5（大麦仁、小麦仁、麦仁、黑小麦仁、大麦为主料的产品）	

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，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(a)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
*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、玉米糝、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、大白芸豆、小白芸豆)、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。

驻马店市金谷香农产品有限公司