411843S-2024

台前县孙口镇凤鸣特产食品加工部企业标准

Q/FMTC 0001S-2024

五谷杂粮

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

台前县孙口镇凤鸣特产食品加工部 发布

前　　言

本标准由台前县孙口镇凤鸣特产食品加工部提出并起草。

本标准起草人：刘善磊。

HNQB

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。

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、墨江紫米、藜麦、青稞、血糯米、小麦仁、糯米、玉米仁、玉米糁、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、黑苦荞、苦荞米、红线米、大米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、大黄米、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、绿豆仁、黄豆、黑豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或两种以上为主要原料，经清理、干燥、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。

根据原辅料不同，可分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红米、紫米、黑米、红线米、籼米、大米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米、大黄米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 薏米、青稞、红豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、墨江紫米、藜麦、血糯米应清洁、卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 高粱米应符合 GB/T 8231 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 燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦仁、黑小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红芸豆、白芸豆、花芸豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 绿豆、绿豆仁应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 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	具有原料应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口
色　　泽	具有原料应有的色泽	
气　　味	具有原料应有的气味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒，% ≤	0.5[小麦仁（米）、黑小麦仁（米）]	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（黄豆、黑豆） 2.0（其它）	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，g/100g ≤	13（单一产品） 18（混合产品）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5（不适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.2（适用于以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、竹香米、黄金米为主料产品） 0.35（糙米为主料产品）	
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.2（适用于豆类、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金 米为主料产品）	GB 5009.15

		0.1（其他产品）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	20.0（以玉米、玉米仁为主料的产品） 10.0（以大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米为主料的产品） 5.0（其它）	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000[以玉米、玉米仁、大麦、裸大麦米、青稞、小麦仁、为主料的产品]	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[以玉米、玉米仁、玉米糁、小麦仁为主料的产品]	GB 5009.209
单宁（以干基计），%	≤	0.3（适用于以高粱米为主料的产品）	GB/T 15686
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*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 生产加工过程中的卫生要求

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

编制说明

本标准适用于以红米、紫米、黑米、小米、薏米、高粱米、黍米、燕麦、大麦、荞麦、黑小麦仁、墨江紫米、藜麦、青稞、血糯米、小麦仁、糯米、玉米仁、玉米糁、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、黑苦荞、苦荞米、红线米、大米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、大黄米、绿豆、红豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、花芸豆、鹰嘴豆、金丝豆、青豆、绿豆仁、黄豆、黑豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或两种以上为主要原料，经清理、干燥、混合或不混合、包装加工而成的五谷杂粮。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，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。

台前县孙口镇凤鸣特产食品加工部

HN QB