

1.1.1.1.1.3



410548S-2025



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0009S-2025

谷物杂粮

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘丽凯。

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。

本标准适用于以大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、玉米仁、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、紫薯干、红薯干中的一种或多种为原料，经原料验收、称重、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据原料不同分为不同种类：单一型谷物杂粮（如：大米、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、高粱米等）、混合型谷物杂粮（如八宝米类、混合杂粮、粥料等）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 苦荞米、小麦胚芽、红豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 玉米仁应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆、青豆、黑豆应符合 GB1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.8 红小豆(赤小豆)应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 大米、留胚米、粳米、粳米、糯米、紫米、红米（红线米）应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 黍米(大黄米)应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB2715 的规定。
- 2.1.15 小麦米(仁)、黑麦米(仁)应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 藜麦米(仁)应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 苡麦米(仁)应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 荞麦米(仁)应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大麦米(仁)、青稞(裸大麦)米(仁)应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 薏仁米应符合 GB/T 43715 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 紫薯干、红薯干应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表2 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有各原料物质特有的正常色泽	
气味、滋味	具有各原料物质特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤率，%≤	0.5【仅适用于小麦(米)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
霉变率，%≤	1.0 (仅适用于黄豆、黑豆、青豆)	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)	

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 ≤	12.0 (单一型豌豆、单一型脱皮豌豆)	GB 5009.3
	13.0【仅适用于单一型小米、裸大麦(青稞)米(仁)、藜麦米(仁)、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆】	
	13.5【仅适用于单一型苡麦米(仁)、燕麦米(仁)、绿豆、脱皮绿豆、芸豆(菜豆)、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆(花豆)、白刀豆、脱皮芸豆(菜豆)、脱皮豇豆】	
	14.0【仅适用于单一型糙米、黍米(大黄米)、稷米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、苦荞米、小豆、蚕豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆】	

14.5 (其它)		
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5 (不适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米 (红线米)、糙米、留胚米为主料的产品)	GB 5009.11
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米 (红线米)、留胚米为主料的产品】	
	0.35 (仅适用于以糙米为主料的产品)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米 (红线米)、糙米、留胚米、豆类为主料的产品】	GB 5009.15
	0.1 (其它)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
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
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	20.0 (玉米仁)	GB 5009.22
	10【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米 (红线米)、糙米、留胚米为主料的产品】	
	5.0 (其他)	
展青霉素, μg/kg	20.0 (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤	1000【仅适用于以小麦米 (仁)、大麦米 (仁)、裸大麦 (青稞) 米 (仁)、莜麦米 (仁)、燕麦米 (仁)、荞麦米 (仁)、黑麦米 (仁)、藜麦米 (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【仅适用于以小麦米 (仁)、玉米仁为主料的产品】	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
注 1: a 对于测定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需测定无机砷;		
注 2: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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; 农药最大残留限量应符合

合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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、糙米、留胚米、粳米、粳米、糯米、高粱米、黍米（大黄米）、稷米、小米、黑米、紫米、红米（红线米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、小麦胚芽、玉米仁、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、金丝豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、脱皮红豆、脱皮绿豆、脱皮小豆、脱皮蚕豆、脱皮豌豆、脱皮芸豆（菜豆）、脱皮豇豆、紫薯干、红薯干中的一种或多种为原料，经原料验收、称重、混合或不混合、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》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。

河南香约调味品有限公司

QB