



410676S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0018S-2025

谷物杂粮

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康献志。

本标准自实施日起替代 Q/AKT 0018S-2024（备案号：410195S-2024）。

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、籼米、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（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、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、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型谷物杂粮、八宝米类、混合杂粮、粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糙米、籼米、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（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、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、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆应符合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	具有各产品应有的性状	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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒/%	≤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, g/100g	<p>13.0【仅适用于单一型小米、裸大麦米(仁)、藜麦米(仁)、黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆】</p> <p>13.5【仅适用于单一型莜麦(燕麦)米(仁)、豆类(除黄豆、青豆、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆外)】</p> <p>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】</p> <p>14.5(其它)</p>	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
^a 无机砷(以As计), mg/kg	<p>0.2(仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米(红线米)为主料的产品)</p> <p>0.35(仅适用于以糙米为主料的产品)</p>	GB 5009.11
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)、糙米为主料的产品)	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	<p>0.2【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米(红线米)、豆类为主料的产品】</p> <p>0.1(其他)</p>	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	<p>10.0【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米(红线米)、糙米为主料的产品】</p> <p>5.0(其他谷物)</p>	GB 5009.22
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【仅适用于以大米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米(红线米)、糙米、小麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.27
六六六, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
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(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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60【仅适用于以小麦米(仁)为主料的产品】	GB 5009.209
赭曲霉毒素A, μg/kg	5.0	GB 5009.96

注 1: a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、净含量及允许短缺量。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、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（燕麦）米（仁）、荞麦米（仁）、薏仁米、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、苦荞米、豆类【黄豆、青豆、黑豆、红豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、芸豆（菜豆）、豇豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、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、脱皮饭豆、脱皮扁豆、脱皮鹰嘴豆中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经原料验收、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》制定本企业标准，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。

安阳市开天调味品有限公司