

1.1.1.1.1.3



411102S-2025



社旗县永大久粉业有限公司企业标准

Q/SYF 0006S-2025

# 五谷杂粮

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

社旗县永大久粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由社旗县永大久粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨海逢。

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。

本标准适用于以泰国香米、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、江米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、青稞（元麦）、白青稞、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏苡仁（薏仁米）、黑麦米（仁）、藜麦、苦荞米、小麦胚芽、玉米、黑玉米、糯玉米、甜玉米、玉米糝、黄豆、青豆（青大豆）、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、白小豆、绿小豆、杂小豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、麻豇豆、花豇豆、豇豆、花豆、红圆豆、金丝豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、斑竹豆、斑马豆、红扁豆、小扁豆、青小豆、黑大豆（乌豆）、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、木薯干、白薯干中的一种或几种为原料，经原料验收、称重、混合或不混合、包装加工而成的非即食五谷杂粮。

根据原料不同分为不同种类：单一型五谷杂粮（如：泰国香米、大米、糙米、留胚米、粳米、糯米、高粱米等）、混合型五谷杂粮（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、白扁豆、芸豆、麻豇豆、花豇豆、豇豆、花豆、红圆豆、金丝豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、斑竹豆、斑马豆、红扁豆、小扁豆、青小豆、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、黑玉米应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄豆、青豆（青大豆）、黑豆、黑大豆（乌豆）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 和 GB 2715 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、白小豆、绿小豆、杂小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 泰国香米、大米、留胚米、粳米、粳米、糯米、紫米、红线米、江米应符合 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 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 莜麦米(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)、裸大麦(青稞)米(仁)、青稞(元麦)、白青稞应符合 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 薏苡仁(薏仁米)应符合 GB/T 43715 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 糯玉米应符合 GB/T 22326 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 甜玉米应符合 NY/T 5236 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部、GB 2715 的规定。
- 2.1.27 紫薯干、红薯干、木薯干、白薯干应清洁、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、青豆(青大豆)、黑豆】     | 按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定,挑拣出霉                         |

|  |          |                |
|--|----------|----------------|
|  | 2.0 (其他) | 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 ≤                    | 12.0 (单一型: 豌豆、脱皮豌豆)  | GB 5009.3   |
|                                 | 13.0 【仅适用于单一型: 小米、黄豆、青豆(青大豆)、黑豆、脱皮黄豆、脱皮青豆、脱皮黑豆、裸大麦(青稞)米(仁)、青稞(元麦)、白青稞、藜麦】                                |             |
|                                 | 13.5 【仅适用于单一型: 莜麦米(仁)、燕麦米(仁)、绿豆、脱皮绿豆、芸豆、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、脱皮豇豆】                   |             |
|                                 | 14.0 【仅适用于单一型: 糙米、黍米(大黄米)、粳米、小麦米(仁)、黑麦米(仁)、大麦米(仁)、苦荞米、红小豆、白小豆、绿小豆、杂小豆、脱皮小豆、蚕豆、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 (不适用于以泰国香米、大米、留胚米、籼米、粳米、糯米、紫米、红米、糙米、黑米、红线米、江米为主料的产品)   | GB 5009.11  |
| <sup>a</sup> 无机砷(以As计), mg/kg ≤ | 0.2 【仅适用于以泰国香米、大米、留胚米、籼米、粳米、糯米、紫米、红米、糙米、黑米、红线米、江米为主料的产品】<br>0.35 (仅适用于以糙米为主料的产品)                         |             |
| 镉(以Cd计), mg/kg ≤                | 0.2 【仅适用于以泰国香米、大米、留胚米、籼米、粳米、糯米、紫米、红米、糙米、黑米、红线米、江米为主料的产品】   | 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 <sub>1</sub> , μg/kg    | 20.0 (仅限玉米、黑玉米、糯玉米、甜玉米、玉米糝单一型产品)   | GB 5009.22  |
|                                 | 10 【仅适用于以泰国香米、大米、糙米、留胚米、籼米、粳米、糯米、黑米、紫米、红米、江米为主料的产品】  |             |
|                                 | 5.0 (其他)   |             |
| 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)、青稞(元麦)、白青稞、莜麦米(仁)、燕麦米(仁)、荞麦米(仁)、黑麦米(仁)、藜麦、玉米、黑玉米、糯玉米、甜玉米、玉米糝为主料的产品】 | 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)、黑麦米(仁)、玉米、黑玉米、糯玉米、甜玉米、玉米糝为主料的产品】   | 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;<br>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

对于预先定量包装的产品, 其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 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(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以泰国香米、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、江米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、裸大麦（青稞）米（仁）、青稞（元麦）、白青稞、莜麦米（仁）、燕麦米（仁）、荞麦米（仁）、薏苡仁（薏仁米）、黑麦米（仁）、藜麦、苦荞米、小麦胚芽、玉米、黑玉米、糯玉米、甜玉米、玉米糝、黄豆、青豆（青大豆）、黑豆、红豆、绿豆、红小豆、白小豆、绿小豆、杂小豆、赤小豆、白扁豆、蚕豆、豌豆、芸豆、麻豇豆、花豇豆、豇豆、花豆、红圆豆、金丝豆、饭豆、扁豆、鹰嘴豆、斑竹豆、斑马豆、红扁豆、小扁豆、青小豆、黑大豆（乌豆）、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、木薯干、白薯干中的一种或几种为原料，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》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。

社旗县永大久粉业有限公司

QB