



413913S-2018



河南华裕黑色作物科技开发有限公司企业标准

Q/HHH 0001S-2018

黑杂粮仁（糝）

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

河南华裕黑色作物科技开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南华裕黑色作物科技开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚宗余、水生敖。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHH 0001S-2015。

HN

QB

黑杂粮仁（糝）

1 范围

本标准规定了黑杂粮仁（糝）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑玉米、黑小麦中的一种为原料，经挑选、水洗、脱皮、碾磨或不碾磨、包装而成的黑杂粮仁（糝）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质物。	
色 泽	黑小麦仁		灰白色
	黑玉米仁		灰白色
	黑小麦糝		浅灰色
	黑玉米糝		浅灰色
气、滋味	黑小麦仁		具有黑小麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味
	黑玉米仁		具有黑玉米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味
	黑小麦糝		具有黑小麦应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味
	黑玉米糝		具有黑玉米应有的气、滋味、无酸味、霉味及其它异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

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
		仁	糝	
水分, g/100g	≤	12.5	14	GB 5009.3
灰分 (以干基计), g/100g	≤	1.4	1.0	GB 5009.4
脂肪酸值 (以湿重计) (KOH), mg/100g	≤	80	60	GB/T 5510
含砂量, g/100g	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003		GB/T 5009
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5		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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
*苯并[α]芘, μg/kg	≤	4.0		GB 5009.27
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

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 其他卫生要求

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、灰分、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。

HN

QB

编制说明

黑杂粮仁（糝）是以黑玉米、黑小麦中的一种为原料，经挑选、水洗、脱皮、碾磨或不碾磨、包装而成。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 GB2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中苯并[α]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南华裕黑色作物科技开发有限公司

HN

QB