



411647S-2018



郑州全日盛食品有限公司企业标准

Q/ZQRS 0009S-2018

五谷杂粮粒

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

郑州全日盛食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州全日盛食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：王晓明、张艳敏。

H N

Q B

五谷杂粮粒

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粒的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豆类（豌豆、大豆、绿豆、红豆、绿豆米）谷物类（荞麦、高粱、黑米、红米、紫米、糯米、红线米、小米、黍米、稷米、大麦米、裸大麦米、薏米仁、莜麦米、糙米、粳米、燕麦、蒸谷米）不同品种的杂粮粒的一种或多种为原料，经筛选、混合或不混合、分装、包装等工艺制成的五谷杂粮粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米：应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黍米：应符合 GB/T 13356、GB 2715 的规定。
- 2.1.3 稷米：应符合 GB/T 13358、GB 2715 的规定。
- 2.1.4 裸大麦米：应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 2.1.5 莜麦米：应符合 GB/T 13360、GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦：应符合 NY/T 894、GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱：应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑米：应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 2.1.9 紫米、糯米、红米、糙米、粳米、红线米：应符合 GB/T 1345、GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦米：应符合 NY/T 891、GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏仁米、燕麦、大豆、绿豆、红豆、绿豆米：应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 蒸谷米：应符合 GB/T 26630、GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豌豆：应符合 GB/T 10460、GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

- 2.2.1 感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
----	----	------

性状	应具有该产品相应的性状及组织状态。	GB/T 5492
色泽、气味	具有正常粮食应有的色泽、气味。	
霉变粒/%		GB/T 5494
大豆 ≤	1.0	
除大豆外的其他粮食 ≤	2.0	

2.3 理化指标

2.3.1 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 ≤	13.0	GB 5009.3
不完善粒, % ≤	1.0	GB/T 5494
杂质, % ≤	0.5	GB/T 5494
单宁 ^a (以干基计) /% ≤	0.3	GB/T 15686
总砷 (以As计) mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^b (以As计) mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
备注		
1、本标准中的*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。		
2、 ^a 仅适用于高粱米。		
3、 ^b 仅适用于糙米、大米类。		

2.4 有毒有害菌类、植物种子限量

2.4.1 有毒有害菌类、植物种子限量应符合表 3 的规定。

表 3 有毒有害菌类、植物种子限量

项 目	指 标	检验方法
麦角/% ≤		GB 2715
黑米、红米、紫米、糯米、红线米、小米、黍米、稷米、糙	不得检出	

米、籼米、蒸谷米、玉米、大豆、豌豆、绿豆、红豆 燕麦、莜麦、大麦米、小麦米		0.01	
毒麦/(粒/kg) 小麦米、燕麦、莜麦、大麦米 ≤		1	SN/T 1154
曼陀罗属及其他有毒植物种子 ^a /(粒/kg) 高粱米、大豆、燕麦、莜麦、大麦米、小麦米 ≤		1	GB 2715
^a 猪屎豆属、麦仙翁、蓖麻子和其他公认的对健康有害的种子			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

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、不完善粒、杂质、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。

编制说明

五谷杂粮粒是以豆类（豌豆、大豆、绿豆、红豆、绿豆米）谷物类（荞麦、高粱、黑米、红米、紫米、糯米、红线米、小米、黍米、稷米、大麦米、裸大麦米、薏米仁、莜麦米、糙米、粳米、燕麦、蒸谷米）不同品种的杂粮粒的一种或多种为原料，经筛选、混合或不混合、分装、包装等工艺制成。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了五谷杂粮粒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存、运输和保质期。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的要求。

郑州全日盛食品有限公司