



410229S-2018



河南福运旺开心农场生态食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2018

杂粮及其制品

2018-1-15 发布

2018-1-15 实施

河南福运旺开心农场生态食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南福运旺开心农场生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾兵奇。

H N

Q B

杂粮及其制品

1 范围

本标准规定了杂粮及其制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（黑花生、红花生）、核桃仁、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、白豆、白扁豆、红芸豆、豌豆、鹰嘴豆、花豇豆、大米、糯米（白糯米、紫糯米、香糯米）、黑米、红米、红贡米、糙米、小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）、薏米、红薏米、玉米、高粱米、麦仁、黑麦仁、绿麦仁、苦荞麦、荞麦、燕麦、黑麦、青稞、红枣、莲子、桂圆、枸杞、百合、芡实、亚麻籽、冰糖、银耳、山药干中的一种或多种为原料，经清理、干燥或烘焙（熟制）、脱壳或不脱壳、粉碎或不粉碎、筛分、混配或不混配、包装加工而成的杂粮及其制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 花生（黑花生、红花生）应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.6 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.7 红小豆、赤小豆、白豆、白扁豆、红芸豆、鹰嘴豆、豌豆、花豇豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.8 大米、白糯米、紫糯米、香糯米、红米、红贡米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑米应符合 NY/T 832 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 小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 麦仁、黑麦仁、绿麦仁、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 荞麦、苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.18 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.19 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.20 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.22 薏米、红薏米、百合、芡实、应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.26 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 山药干应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	固体，具有原料固有性状	从样品中取出 20-50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 15 (即食产品除外)	GB 5009.3
	10 (仅限于即食产品)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.40 (仅限单一型芝麻、花生和亚麻籽)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (仅限单一型芝麻、花生和亚麻籽)	GB 5009.229
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于单一型高粱米)	GB/T 15686
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注:*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

即食产品的的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生（黑花生、红花生）、核桃仁、黄豆、绿豆、黑豆、红豆、红小豆、赤小豆、白豆、白扁豆、红芸豆、豌豆、鹰嘴豆、花豇豆、大米、糯米（白糯米、紫糯米、香糯米）、黑米、红米、红贡米、糙米、小米（黄小米、黑小米、白小米、绿小米）、薏米、红薏米、玉米、高粱米、麦仁、黑麦仁、绿麦仁、苦荞麦、荞麦、燕麦、黑麦、青稞、红枣、莲子、桂圆、枸杞、百合、芡实、亚麻籽、冰糖、银耳、山药干中的一种或多种为原料，经清理、干燥或烘焙（熟制）、脱壳或不脱壳、粉碎或不粉碎、筛分、混配或不混配、包装加工而成的杂粮及其制品。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》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南福运旺开心农场生态食品有限公司

QB