



412914S-2018



商水县惠谷源商贸有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2018

五谷杂粮

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

商水县惠谷源商贸有限公司 发布

前 言

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

本标准由商水县惠谷源商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：张攀峰。

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、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以豆类（豌豆、赤小豆、绿豆）、谷物类（荞麦米、高粱米、黑米、糙米、燕麦米、薏米、玉米、小麦）中的一种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、破碎或不破碎、包装等工艺加工而成的非即食五谷杂粮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 赤小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.4 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦米应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 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	应具有该产品相应的性状	从混合均匀的样品中取出 100g，倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, %	≤ 15	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
单宁 ^b , %	≤	0.3	GB/T 15686
a总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762; b仅适用于高粱产品。			

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 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3 检验

出厂检验项目应包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准是以豆类（豌豆、小豆、绿豆）、谷物类（荞麦、高粱米、黑米、糙米、莜麦、薏米、玉米、小麦）中的一种为原料，经筛选、脱皮或不脱皮、破碎或不破碎、包装等工艺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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

商水县惠谷源商贸有限公司