



412749S-2018



洛阳市膳粮生态食品有限公司企业标准

Q/LSS 0002S-2018

非即食混合谷物

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

洛阳市膳粮生态食品有限公司 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。

本标准由洛阳市膳粮生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙胜利、苏阳阳。

H N

Q B

非即食混合谷物

1 范围

本标准规定了非即食混合谷物的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以冰糖、黑芝麻、核桃仁、黑豆、黑米、怀山药、芡实、薏米、红豆、枸杞、红枣、燕麦片、紫薯、糯米、花生的几种为原料，经挑拣、粉碎、混合、包装而成的非即食混合谷物。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 黑芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.9 红枣片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.14 薏米、芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	粉状或颗粒状，具有该品种应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯

色泽	具有该品种应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
气味、滋味	具有该品种特有的气味、滋味，无异味	
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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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 (α) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
*铅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

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以冰糖、黑芝麻、核桃仁、黑豆、黑米、怀山药、芡实、薏米、红豆、枸杞、红枣、燕麦片、紫薯、糯米、花生的几种为原料，经挑拣、粉碎、混合、包装而成的非即食混合谷物。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳市膳粮生态食品有限公司

H N

Q B