



410005S-2018



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0002S-2018

谷物粥料（分装）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

平顶山小白家生态农业食品有限公司 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

H N

Q B

谷物粥料（分装）

1 范围

本标准规定了谷物粥料（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杂粮制品(包括小麦、黑小麦、 藜米、鸡头米、紫米、豌豆、青豆、白豆、鹰嘴豆、青稞、大麦仁、黑麦仁、豇豆、红小豆、燕麦米、（红）黑花生、白（红）莲子、小米、黑小米、薏仁米、黑米、高粱米、糙米、绿豆、荞麦、大黄米、江米、红米、黑糯米、芸豆、黑豆、黄豆、黑玉米、白（黑）芝麻、芡实中的一种或几种)为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的非即食谷物粥料（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杂粮制品应符合 Q/SDZX 0003S（见附录 A）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	具有产品固有的粒状		从样品中取出适量样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状。	
色泽	具有产品固有的色泽		GB/T 5492	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异嗅，无异味			
^a 热损伤粒， %	≤	0.5	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量、计算含量	
霉变粒， %	≤	含有黄豆的谷物粥料	1.0	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量
		不含有黄豆的谷物粥料	2.0	
杂质， %	≤	1.0	按 GB/T 5494 中杂质检验的规定，挑拣出所有杂质，进行称量，计算含量	

注：^a仅适用于含有小麦的谷物粥料

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	检测方法
水分， g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
^a 单宁(以干基计)， %	≤ 0.3	GB/T 15686
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
注: *指标严于国家标准。 *仅限于含有高粱米的谷物粥料。			

2.4 有毒有害菌类、植物种子限量

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		限量	检测方法
麦角, % ≤	含有大米、玉米、豆类的谷物粥料	不得检出	GB 2715 附录 A
	含有小麦、燕麦、大麦的谷物粥料	0.01	
^a 毒麦, 粒/kg ≤		1	SN/T 1154
^b 曼陀罗属 (Datura spp.) 及其他有毒植物的种子, 粒/kg ≤		1	GB 2715 附录 B
注: ^a 仅适用于含有小麦、大麦的谷物粥料。 ^b 仅适用于含有玉米、高粱米、豆类、小麦、燕麦、大麦的谷物粥料。			

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 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。

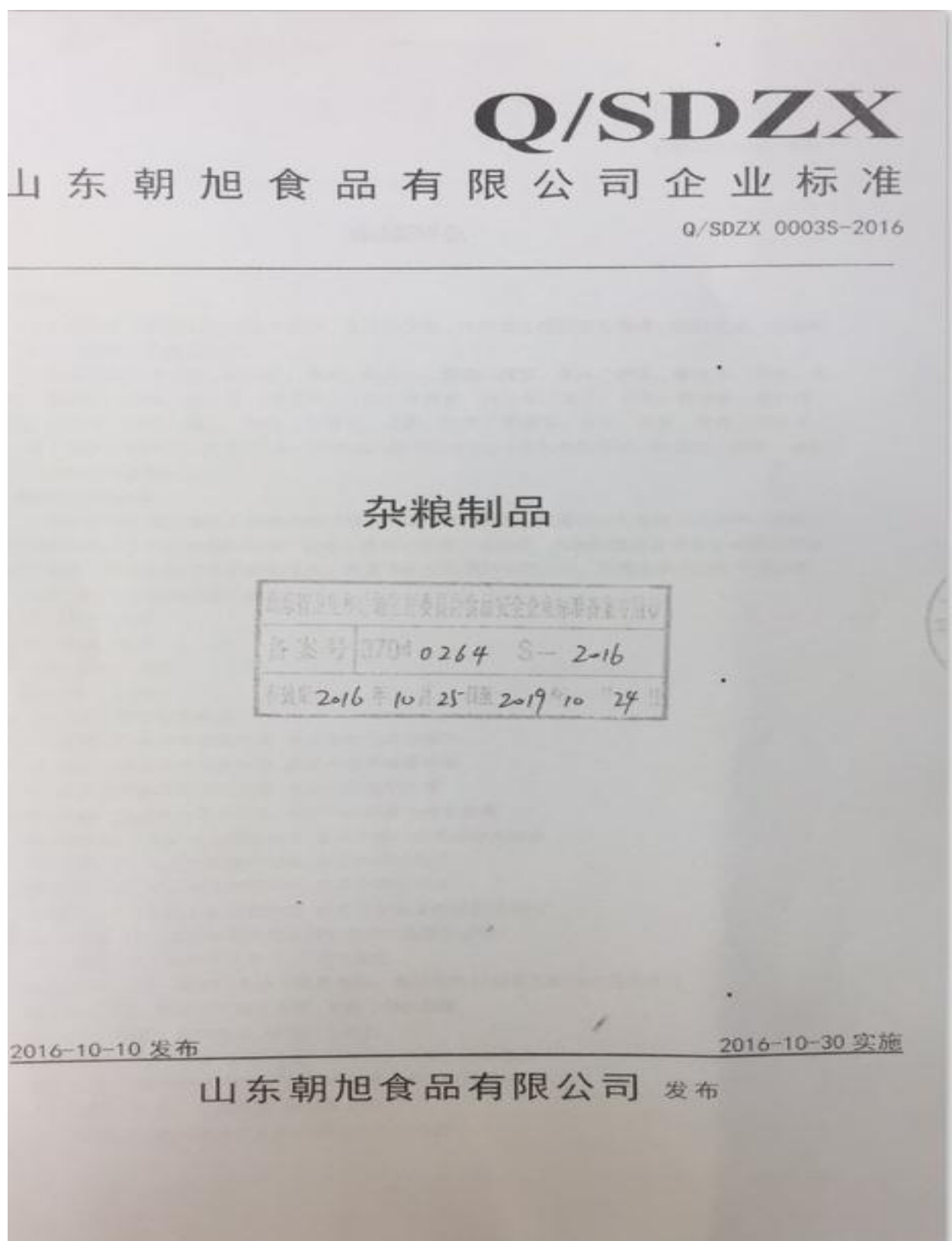
3 检验

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。

H N

Q B

附录 A



杂粮制品

1 范围

本标准规定了杂粮制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦、黑小麦、糜米、鸡头米、紫米、豌豆、青豆、白豆、鹰角豆、青稞、大麦仁、黑麦仁、豇豆、红小豆、燕麦米、（红）黑花生、白（红）莲子、小米、黑小米、薏仁米、黑米、高粱米、糙米、绿豆、荞麦、大黄米、江米、红米、黑糯米、芸豆、黑豆、黄豆、黑玉米、白（黑）芝麻、皂角米、芡实（以单一品种或二种及二种以上）等为主要原料，经精选、掺混、包装等工艺而制成的杂粮制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，但鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 1353 玉米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、品味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/SDZX 0003S-2016

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8231 高粱
 GB 9687 食品包装用聚氯乙烯成型卫生标准
 GB/T 10458 荞麦
 GB/T 10460 豌豆
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18810 糙米
 GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度
 GB/T 19649 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 NY/T 285 绿色食品 豆类
 NY/T 599 红小豆
 NY/T 832 黑米
 NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 965 豇豆
 LS/T 3103 菜豆（芸豆）豇豆、精米豆（竹豆、榄豆）、扁豆
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 小麦、黑麦仁、黑小麦

应符合GB 1351的规定。

3.1.2 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

3.1.3 小米、黑小米

应符合GB/T 11766的规定。

3.1.4 大黄米、江米

应符合GB 1354的规定。

3.1.5 豇豆

应符合NY/T 965的规定。

3.1.6 黑米

应符合NY/T 832的规定。

3.1.7 红小豆

应符合NY/T 599的规定。

3.1.8 高粱米

应符合GB/T 8231的规定。

3.1.9 芡实、莲子

应符合《中华人民共和国药典》和GB 2763的规定。

3.1.10 荞麦

应符合GB/T 10458的规定。

3.1.11 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

3.1.12 白(黑)芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

3.1.13 燕麦米

应符合LS/T 3102的规定。

3.1.14 红(黑)花生

应符合GB/T 1532的规定。

3.1.15 黄豆、白豆、黑豆、青豆

应符合NY/T 285的规定。

3.1.16 芸豆

应符合LS/T 3103的规定。

3.1.17 鸡头米、鹰角豆、青稞、黑糯米、菱米、红米、薏仁米、紫米、皂角米

应符合GB 2715及有关标准的规定。

3.1.18 大麦仁

应符合NY/T 891的规定。

3.1.19 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

3.1.20 黑玉米

应符合GB 1353的规定。

3.2 生产工艺

精选→掺混→包装→检验→入库

3.3 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
外 观	呈原料应有的颜色、塑料包装无破损、漏气现象。
色 泽	具有原料固有的清香味，无异味、无霉变
滋味气味	具固有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

Q/SDZX 0003S-2016

项 目	指 标
杂质/(%)	≤ 1.0
水分/(%)	≤ 14.5
汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5

注：其他农药残留应符合GB 2763规定。

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的有关规定。

4 生产加工过程卫生要求

符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

根据GB/T 5492规定的方法进行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB/T 5497规定的方法测定。

5.2.2 杂质

按GB/T 5494规定的方法测定

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

5.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.7 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.8 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

5.2.9 甲基毒死蜱

按 GB/T 19649 规定的方法测定。

5.2.10 溴氰菊酯

按 GB/T 5009.110 规定的方法测定。

5.2.11 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.12 苯并[a]芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料配方，同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按 GB 5491 规定的方法抽取。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目

包括感官指标、水分和净含量。

6.3.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出进行型式检验要求时。

6.4.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 所检项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品内包装袋应符合 GB 9687 的规定，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、受潮、冰冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

Q/SDZX 0003S-2016

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；有防潮、防鼠措施。包装箱底部应有100mm以上的垫板，距墙面15cm以上。

7.4.3 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

H N

Q B

编制说明

谷物粥料（分装）是以杂粮制品(包括小麦、黑小麦、 菱米、鸡头米、紫米、豌豆、青豆、白豆、鹰嘴豆、青稞、大麦仁、黑麦仁、豇豆、红小豆、燕麦米、（红）黑花生、白（红）莲子、小米、黑小米、薏仁米、黑米、高粱米、糙米、绿豆、荞麦、大黄米、江米、红米、黑糯米、芸豆、黑豆、黄豆、黑玉米、白（黑）芝麻、芡实中的一种或几种)为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的非即食谷物粥料（分装）。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，GB 2715《食品安全国家标准 粮食》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了谷物粥料（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山小白家生态农业食品有限公司

H N
Q B