



411168S-2018



河南华腾食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2018

---

# 混合杂粮

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

河南华腾食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南华腾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：殷京涛。

H N

Q B

# 混合杂粮

## 1 范围

本标准适用于混合杂粮食品。

## 2 术语和定义

以下术语适用于本标准。

**杂粮**

供人食用的原粮和成品粮，包括谷物、豆类、薯类等。

**混合杂粮**

混合杂粮是以谷类、豆类（糙米、黍米、高粱米、玉米糝、大黄米、荞麦米、燕麦米、小麦米、大麦米、莜麦米、裸大麦米、薏仁米、紫米、黑米、大米、小米、黑糯米、黑小米、高粱米、西米、青稞米、藜麦、大麦仁、小麦仁、荞麦仁、大豆、红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、豇豆、黑豆、红腰豆、鹰嘴豆、蚕豆、红芸豆、红豆、黄豆、眉豆）中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、桂圆、花生、芝麻、银耳、芡实、菊花、百合、山药、重瓣红玫瑰，经挑选、混合、分装制成的混合杂粮。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

3.1.3 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。

3.1.4 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。

3.1.5 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

3.1.6 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

3.1.7 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

3.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。

3.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

3.1.12 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。

3.1.13 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。

- 3.1.14 大黄米、荞麦米、燕麦米、小麦米、大麦米、莜麦米、裸大麦米、薏仁米、紫米、黑糯米、黑小米、高粱米、西米、青稞米、藜麦、大麦仁、小麦仁、荞麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 大豆、黑豆、红腰豆、鹰嘴豆、蚕豆、红芸豆、红豆、黄豆、眉豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.19 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.20 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.22 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.23 芡实、菊花、百合、山药应符合中国药典第一部分的規定。
- 3.1.24 重瓣红玫瑰莲子应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

### 3.2 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
色泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽
组织形态	具有产品应有的形态、完整、松散、无结块	取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察组织形态情况
气味和滋味	具有产品特有的气味和滋味、无异 味	取适量样品放置于白瓷盘中，按其包装和标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察有无杂质情况

### 3.3 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	≤ 15.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
*铅/（以pb计）（mg/kg）	0.18	GB 5009.12

汞（以Hg计），mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘 <sup>a</sup> ，μg/kg	5.0	GB 5009.27
无机砷 <sup>b</sup> （以As计），mg/kg	0.2	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	1.0	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 仅适用于糙米、大米、小麦仁、玉米糝的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于含糙米、大米的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮 <sup>a</sup> /（μg/kg）	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>b</sup> /（μg/kg）	1000	GB 5009.111
<sup>a</sup> 仅适用于含小麦仁、玉米糝的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于含大麦米、小麦仁、玉米糝的产品。		

### 3.5 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。

### 3.6 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。

### 3.7 其他要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 4 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷类、豆类（糙米、黍米、高粱米、玉米糝、大黄米、荞麦米、燕麦米、小麦米、大麦米、莜麦米、裸大麦米、薏仁米、紫米、黑米、大米、小米、黑糯米、黑小米、高粱米、西米、青稞米、藜麦、大麦仁、小麦仁、荞麦仁、大豆、红小豆、绿豆、豌豆、芸豆、豇豆、黑豆、红腰豆、鹰嘴豆、蚕豆、红芸豆、红豆、黄豆、眉豆）中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、莲子、桂圆、花生、芝麻、银耳、芡实、菊花、百合、山药、重瓣红玫瑰，经挑选、混合、分装制成的混合杂粮。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《粮食》等相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华腾食品有限公司