

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/LSS

辽宁实谷园生态农业有限公司企业标准

Q/LSS 0001S—2014

杂 粮

文稿版次选择

2014—XX—XX 发布

2014—XX—XX 实施

辽宁实谷园生态农业有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2715-2005《粮食卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其他指标依据实测值制定。

本标准由辽宁实谷园生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓凤、刘国栋。

本标准属首次发布。

杂 粮

1 范围

本标准规定了杂粮的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以荞麦仁，绿豆，小米，燕麦米，红小豆，高粱米，黑豆，薏仁，大黄米，芸豆为原料，经清理、去杂、包装而成的杂粮。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 粮食卫生标准

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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 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/T 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

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、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10462 绿豆

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 17109 粮食销售包装
GB/T 23502 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
LS/T 3102 燕麦
NY/T 599 红小豆
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（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 荞麦仁：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.2 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.3 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.4 燕麦米：应符合 LS/T 3102 的规定。
- 3.1.5 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.6 高粱米、黑豆、薏仁、大黄米、芸豆：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

以上原料不得使用陈化粮。以上原料不得使用陈化粮、不得使用色素。

3.2 感官要求

具有该产品应有的色泽和气味，无霉变。

3.3 质量指标

应符合表 1 的规定。

表 1 质量指标

项目	指标									
	荞麦仁	绿豆	小米	燕麦米	红小豆	高粱米	黑豆	薏仁	大黄米	芸豆
不完善粒/% ≤	3	—	1.0	—	5.0	2.0	—	—	2.0	3.0
杂质/% ≤	2.0	1.0	0.5	2.0	1.0	0.3	1.0	2.0	0.5	1.0
碎米/% ≤	5.0	—	4.0	—	—	3.0	—	—	6.0	—
水分/% ≤	14.5	13.5	13.0	14.0	14.5	14.5	13.0	14.5	14.0	14.0

3.4 卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计）/（ mg/kg ）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（ mg/kg ）	≤ 0.2
镉（以 Cd 计）/（ mg/kg ）	≤ 0.1
总汞（以 Hg 计） /（ mg/kg ）	≤ 0.02
铬（以 Cr 计）/（ mg/kg ）	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B1 /（ μ g/kg ）	≤ 5.0
赭曲霉毒素 A/（ μ g/kg ）	≤ 5.0
溴氰菊酯、六六六、滴滴涕、甲基毒死蜱/（ mg/kg ）	不得检出

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定的方法检验。

4.2 质量指标

4.2.1 杂质和不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法检验。

4.2.2 水分

按 GB 5497 规定的方法检验。

4.2.3 碎米

按 GB/T 5503 规定的方法检验。

4.3 卫生指标

4.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.3.5 铬

按GB/T 5009.123 规定的方法测定。

4.3.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.3.7 赭曲霉毒素A

按 GB/T 23502规定的方法测定。

4.3.8 溴氰菊酯

按 GB/T 5009.110 规定的方法测定。

4.3.9 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.3.10 甲基毒死蜱

按 GB/T 5009.145 规定的方法测定。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门检验或查验供方质量合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同产地、同等级、同类型、同季节、同生产技术方式收获的杂粮，经加工包装出厂的产品为一个检验批次，同一批杂粮的品质规格和包装应一致。

5.2.2 抽样

按 GB/T 5490 和 GB 5491 规定的方法进行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、杂质、不完善粒、碎米、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储藏

6.1 标志

标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。。

6.2 包装、运输、贮存

所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装应符合 GB 9683 和 GB/T 17109 的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。封口严密，包装结实

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在上述规定的贮存条件下，普通包装产品保质期为 12 个月，真空包装产品保质期为 18 个月。
