

# 天津市食品安全企业标准

Q/-2017

---

## 混合杂粮

备 案 号: 备案日期: 年 月 日 截止日期: 年 月 日
--------------------------------------

2017 年 6 月 1 日发布

2017 年 7 月 1 日实施

---

天津百利食品有限公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津百利食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：赵发

本标准于 2017 年 6 月首次发布。

本标准允许河北淘大食品有限公司使用。

# 混合杂粮

## 1 范围

本标准规定了混合杂粮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、玉米糝、小米、大黄米、高粱米、大麦仁、荞麦、藜麦米、莜麦、燕麦米、香米、糙米、红米、西米、青稞、糯米、紫米、黑米、薏米、大豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、花生、南瓜籽仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料甘薯干、山药片、葡萄干、芝麻、红枣、枸杞、莲子、桂圆、百合中的一种或多种，经混合、包装而成的混合杂粮。

## 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 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5835	干制红枣
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/T 10458	荞麦
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10461	小豆
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11760	裸大麦

GB/T 11761	芝麻
GB/T 11766	小米
GB/T 13356	黍米
GB/T 13359	莠麦
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 18672	枸杞
GB/T 18810	糙米
GB/T 19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 22496	玉米糝
LS/T 3103	菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆
LS/T 3215	高粱米
LS/T 3245	藜麦米
NY/T 708	甘薯干
NY/T 832	黑米
NY/T 1504	莲子
DB35/T 942	地理标志产品 浦城薏米
DB53/T 784	地理标志产品 墨江紫米
DB61/T 504	红米
DBS41/009	食品安全地方标准 山药片(粉)
DBS45/008	广西食品安全地方标准 桂圆肉
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第 75 号令《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第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

##### 3.1.2 大米、香米、糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

##### 3.1.3 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

##### 3.1.4 红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

##### 3.1.5 荞麦

应符合 GB/T 10458 的规定。

##### 3.1.6 蚕豆

应符合 GB/T 10459 的规定。

##### 3.1.7 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

- 3.1.8 红小豆  
应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.9 绿豆  
应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.10 青稞  
应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.11 芝麻  
应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.12 小米  
应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.13 大黄米  
应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.14 莜麦  
应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.15 枸杞  
应符合 GB/ 18672 的规定。
- 3.1.16 糙米  
应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.17 葡萄干  
应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.18 玉米糝  
应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.19 扁豆、芸豆  
应符合 LS/T 3103 的规定。
- 3.1.20 藜麦米  
应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.21 甘薯干  
应符合 NY/T 708 的规定。
- 3.1.22 黑米  
应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.23 莲子  
应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.24 高粱米  
应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.25 薏米  
应符合 DB35/T 942 的规定。
- 3.1.26 紫米  
应符合 DB53/T 784 的规定。
- 3.1.27 红米  
应符合 DB61/T 504 的规定。
- 3.1.28 山药片  
应符合 DBS41/009 的规定。

**3.1.29 桂圆**

应符合 DBS45/008 的规定。

**3.1.30 南瓜籽仁**应个头均匀，果形完整，本色原味，无虫害、无霉变、无杂质，并符合相应的国家标准和有关规定。

**3.1.31 百合**应色泽洁白如玉，肉质肥厚，香甜无异味，无虫害、无霉变、无杂质，并符合相应的国家标准和有关规定。

**3.1.32 西米**应白净滑糯，颗粒均匀，无杂质，并符合相应的国家标准和有关规定。

**3.1.33 大麦仁**应颗粒饱满，大小均匀，无虫害、无霉变、无杂质，并符合相应的国家标准和有关规定。

**3.1.34 鹰嘴豆**应颗粒饱满均匀，色泽金黄，无虫害、无霉变、无杂质，并符合相应的国家标准和有关规定。

**3.1.35 上述原辅料**同时要符合 GB2761、GB2762、GB2763 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
色泽、气味	具有正常的色泽、气味，无虫害，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

**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
水分，g/100g	≤ 16.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.2
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.4
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1
汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 1.0
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

**3.4 真实性要求**

生产过程中产品不得添加非食用物质。

**3.5 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**4 试验方法****4.1 感官检验**

随机抽取适量的样品，置于白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、杂质，鼻嗅其气味。

## 4.2 理化指标

### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定检验。

### 4.2.2 黄曲酶毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定检验。

### 4.2.3 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 的规定检验。

### 4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 的规定检验。

### 4.2.5 汞

按 GB 5009.17 的规定检验。

### 4.2.6 铬

按 GB 5009.123 的规定检验。

### 4.2.7 铅

按 GB 5009.12 的规定检验。

### 4.2.8 镉

按 GB/T 18979 的规定检验。

### 4.2.9 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 的规定检验。

### 4.2.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批与抽样

以同一投料、同班次、同规格生产的包装完好的产品为一批。从每批随机抽取样品，抽样量不得少于 2kg。

### 5.2 出厂检验

每批产品必需经生产企业检验部门按照本标准逐批进行出厂检验，检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、水分。

### 5.3 型式检验

型式检验的项目包括本标准中的全部项目。正常生产时，每半年进行一次。当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 作为新产品投产前；
- b) 原料来源、设备有变化时，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全部门提出进行型式检验要求时。

### 5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的产品判该产品为合格品。指标有一项以上不符合本标准规定的指标，可从原批次中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

销售包装标签应符合 GB 7718、GB/T 17109、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国

家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

外包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

产品内包装材料采用聚乙烯、聚丙烯、聚酰胺塑料复合袋、牛皮纸袋、无纺布袋或纸塑复合袋应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。产品外包装采用瓦楞纸箱或纸塑复合袋应符合 GB/T 6543 和 GB4806.8 的规定。包装应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

## 6.3 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁、防雨、防潮、防虫、防鼠的仓库中，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混存。产品码放应离地、离墙的位置，中间留有通道。产品码放整齐，堆放高度以不压坏外包装为限。

## 6.4 运输

运输工具必须清洁卫生，严禁与有毒、有害和有异味物品混装、混运。运输过程中应轻装、轻卸，不得重压，防止雨（雪）淋、防止日晒。

## 6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，包装完整未开封的产品保质期为不少于 6 个月。

---



## 编制说明

### 一、目的

本标准适用于以大米、玉米糝、小米、大黄米、高粱米、大麦仁、荞麦、藜麦米、莜麦、燕麦米、香米、糙米、红米、西米、青稞、糯米、紫米、黑米、薏米、大豆、红小豆、绿豆、蚕豆、豌豆、扁豆、芸豆、鹰嘴豆、花生、南瓜籽仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料甘薯干、山药片、葡萄干、芝麻、红枣、枸杞、莲子、桂圆、百合中的一种或多种，经混合、包装而成的混合杂粮。

目前尚无国家标准、行业标准。为提高产品的质量，树立良好的企业形象，维护消费者的利益，我公司特在有关部门人员的协助下制定了本产品标准，以作为企业组织生产、检验和销售的依据。

### 二、标准各项指标的确定

感官指标根据产品的外观而制定，其他指标水分根据产品实测结果确定。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A 指标根据 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。铅、总砷、镉、汞、铬、苯并[a]芘根据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

铅指标严于国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

### 三、检验方法

执行现行国家标准检验方法。

### 四、与有关法律、法规和强制性标准的关系：无任何抵触。

#### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

#### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
总砷	0.4 mg/kg	0.5 mg/kg
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		

