

06.0

Q/SHK

石家庄合康农副产品有限公司企业标准

Q/SHK 0001S-2019

杂合粮

备案号：132062S-2019
备案日期：2019年10月09日
有效日期：2024年10月08日



2019-7-22 发布

2019-7-22 实施

石家庄合康农副产品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了相关标准的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由石家庄合康农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄合康农副产品有限公司。

本标准主要起草人：靳红彬。

本标准于2019年7月22日由石家庄合康农副产品有限公司负责人靳红彬批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年7月22日首次发布。



杂合粮

1 范围

本标准规定了杂合粮的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以小米、大米、糯米、红米、黑米、糙米、黄米、玉米糝（玉米片）中的一种或几种为主要原料，加入苦荞米、高粱米、燕麦米、燕麦片、薏米、藜麦米、西米、大麦米、小麦仁米、黑豆、黄豆、青豆、花芸豆、黑芸豆、红芸豆、扁豆、豇豆、红豆、绿豆中的一种或几种，添加或不添加少量花生米、芝麻、核桃仁、葵花籽仁、红枣、百合、莲子、葡萄干、枸杞、桂圆中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装而成的杂合粮。

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/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.3 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18672 枸杞
GB/T 18810 糙米
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 26150 免洗红枣
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3102 燕麦
LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、榄豆)、扁豆
LS/T 3215 高粱米
LY/T 1922 核桃仁
LS/T 3245 藜麦米
NY/T 599 红小豆
NY/T 705 无核葡萄干
NY/T 832 黑米
NY/T 1504 莲子
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》
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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
3.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
3.1.3 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
3.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
3.1.5 黄米应符合 GB/T 13356 的规定。
3.1.6 大麦米应符合 GB/T 11760 的规定。
3.1.7 燕麦米应符合 LS/T 3102 的规定。
3.1.8 苦荞米应符合 GB/T 10458 的规定。



- 3.1.9 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.10 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.11 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.12 红米、薏米、小麦仁米、燕麦片、玉米片、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.14 花芸豆、黑芸豆、红芸豆、扁豆、豇豆应符合 LS/T 3103、GB 2715 的规定。
- 3.1.15 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.16 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.17 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.18 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.19 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.20 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.21 桂圆干应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.23 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.24 葡萄干应符合 NY/T 705 规定。
- 3.1.25 百合呈白色或略带米黄色，匙状或片状，无有斑痕片和发霉片，具有其天然气味滋味，无异味。
- 3.1.26 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 3.1.27 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.28 上述原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。

3.2 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	具有各种配料应有的色泽	将样品置于洁净的白瓷盘中目测检查组织形态、杂质。色泽、气味、口味按 GB/T 5492 的规定执行
组织状态	具有各种配料应有的形状，清洁、干燥，无霉变，无虫蛀	
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无霉味和其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0(20 ^a)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a /(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^a /(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
a 仅限以玉米糝、玉米片为主要原料的产品		
注: 其他真菌毒素限量、污染物限量指标、农药最大残留限量指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定		

3.4 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

从同一批产品中随机抽取样品, 抽取8个最小销售包装, 总量不低于2kg。样品平分2份, 1份用于检验, 1份留样备检。

5.2.2 检验项目

感官要求、水分、净含量。

5.2.3 每批产品出厂前须经检验部门按标准规定的方法进行检验, 出具合格证后方可出厂。



5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

从同一批产品中随机抽取样品，抽取8个最小销售包装，总量不低于2kg。样品平分成2份，1份用于检验，1份留样备检。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准要求时，判定该产品为合格品。

5.4.2 检验项目如不符合本标准要求时，允许对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果符合本标准时，判定该产品为合格品。复检结果仍有一项不合格，判定该产品为不合格品。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》及国家有关标准的规定要求。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合国家相应标准和有关规定。

6.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

6.4 运输

运输工具应清洁、无异味。运输时应外加纸箱包装物，避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输，运输中应注意轻装、轻卸。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

