

# Q/FGC

## 广西福谷仓食品有限责任公司企业标准

Q/FGC 0003S—2024

### 百谷杂粮制品(非即食食品)

2024-08-01 发布

2024-08-30 实施

广西福谷仓食品有限责任公司 发布

## 前 言

本文件根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

本文件按GB/T 1.1—2020规定的格式编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西福谷仓食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李志强。

本标准于2024年8月1日发布，2024年8月30日实施。

# 百谷杂粮制品（非即食食品）

## 1 范围

本文件规定了百谷杂粮制品（非即食食品）的术语和定义、产品分类、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用以干制后的红莲子、白莲子、花芸豆（黑）、大白芸豆、荷包豆（扁豆）、腰豆、花豆、鹰嘴豆、花芸豆、白豌豆、红豆、黄花豆、青豌豆、黑豆、眉豆、赤小豆、小白芸豆、红芸豆、白扁豆、小荷包豆、红豌豆、肾型黄豆、南瓜籽、红花豆、肾型黑豆、白腰豆、黄豆、白玉米碴、红薏仁、薏仁、高粱米、白青稞、小麦胚芽、胚芽押麦、红梗米、金米、蓝青稞、奇亚籽、红米、大黄米、绿糙米、黄米、紫米、糙米、亚麻籽、藜麦、黑米、黑小麦、黑糯米、苦荞米、小米、荞麦、软红米、黑小米、黑青稞、长糯米、大米、玉米糝、圆糯米、白皮干蚕豆、绿皮干蚕豆、熊猫豆、御豆、冬麻豆、爬豆、黑色羊眼豆、黑花生、野料豆、木豆、花眼豆、沉沙豆、褐扁豆、魔豆、花饭豆、花缸豆、黑玉米碴、白缸豆、意得干扁豆（绿）、青豆、意得干扁豆（红）、干鹰嘴豆、红花生、绿竹米、燕麦米、良谷米、黑芝麻、黑麦仁、冰湖野米、黑金谷米、穆子、海红香米、红高粱、绿米、血燕麦、尼泊尔岩米、绿小麦、火麻仁、血糯米、白芝麻、麻缸豆中的一种或几种为原料，经清理（或不清理）、挑拣（或不挑拣）、称重、真空包装等工艺加工制成的混合杂粮制品（非即食食品）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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B族和G族的测定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒的检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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/T 15681 亚麻籽  
GB/T 10458 荞麦  
GB/T 10459 蚕豆  
GB/T 10460 豌豆  
GB/T 11760 青稞  
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 22496 玉米糝  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
LS/T 3102 燕麦  
NY/T 285 绿色食品 豆类  
NY/T 1504 莲子  
NY/T 4067 藜麦等级规格  
T/CAS 14800.6 红芸豆  
T/ZSGTS 287 香山之品 扁豆  
T/HJXSPXH 001 麦仁（（小麦米）  
LS/T 3215 高粱米  
DB52/T 1077 地理标志产品 六盘水苦荞米  
中华人民共和国药典 一部（2020年版）  
关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

根据原料的不同分为单一型和混合型，具体产品名称以标签标识为准。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 黑米、红米、糙米、紫米、金米、大黄米、紫米、黑小麦、黑糯米、软红米、长糯米、大米、圆糯米、绿竹米、燕麦米、火麻仁、血糯米

应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 5.1.2 荞麦

应符合 GB/T 10458、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 5.1.3 玉米糝

应符合GB/T 22496 、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.4 鹰嘴豆、白玉米碴、黑玉米碴、白缸豆、意得干扁豆（绿）、青豆、意得干扁豆（红）、干鹰嘴豆、冰湖野米、黑金谷米、良谷米、穆子、海红香米、绿米、血燕麦、尼泊尔岩米、绿小麦

应符合其质量安全标准的规定，生产企业应具有相应产品的食品生产许可资质。

#### 5.1.5 红梗米、绿糙米

应符合GB/T 18810的规定。

#### 5.1.6 白豌豆、青豌豆、红豌豆

应符合GB/T 10460 的规定。

#### 5.1.7 红高粱

应符合GB/T 8231的规定。

#### 5.1.8 藜麦

应符合NY/T 4067的规定。

#### 5.1.9 亚麻籽

应符合GB/T 15681的规定。

#### 5.1.10 小米、黑小米

应符合GB 11766、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.11 红芸豆（黑）、腰豆、小白芸豆、红芸豆、白腰豆

应符合T/CAS 14800.6的规定。

#### 5.1.12 荷包豆（扁豆）、小荷包豆

应符合T/ZSGTS 287的规定。

#### 5.1.13 白皮干蚕豆、绿皮干蚕豆

应符合GB/T 10459的规定。

#### 5.1.14 黑麦仁

应符合T/HJXSPXH 001的规定。

#### 5.1.15 白青稞、蓝青稞、黑青稞

应符合GB/T 11760的规定。

#### 5.1.16 高粱米

应符合LS/T 3215的规定。

#### 5.1.17 黑芝麻、白芝麻

应符合GB/T 11761、GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

#### 5.1.18 大白芸豆、黄花豆、眉豆、白扁豆、肾型黄豆、南瓜籽、红花豆、肾型黑豆、小麦胚芽、胚芽押麦、御豆、冬麻豆、爬豆、黑色羊眼豆、野料豆、木豆、花眼豆、沉沙豆、褐扁豆、魔豆、花饭豆、花缸豆、麻缸豆

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.19 奇亚籽

应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

#### 5.1.20 黑豆、花豆、熊猫豆、黄豆

应符合GB 1352、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.21 红豆、赤小豆

应干燥、无霉变，并符合 NY/T 285 、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.22 苦荞米

应符合DB52/T 1077的规定。

#### 5.1.23 白扁豆、赤小豆、红薏仁、薏仁

应品质好，无劣变、无霉变、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物；并符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）规定的要求；应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763标准和有关规定的要求。

#### 5.1.24 红莲子、白莲子

应符合NY/T 1504的规定。

#### 5.1.25 黑花生、红花生

应符合GB/T 1532的规定。

#### 5.1.26 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
滋味和气味	具有各品种杂粮制品应有的正常气味，无异味
色 泽	色泽均匀，不同品种应具有相应的色泽
杂 质	无杂质
霉变粒/(g/100g) ≤	2.0

### 5.3 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) ≤	15.0
镉（以Cd计）/(mg/kg)	
豆类混合杂粮制品 ≤	0.2
大米类混合杂粮制品 ≤	0.2
混合杂粮制品 ≤	0.1
无机砷（以As计）/(mg/kg)（仅限大米类混合杂粮制品） ≤	0.2
总砷（以As计）/(mg/kg)（仅限豆类混合杂粮制品及混合杂粮制品） ≤	0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.16
总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤	0.02
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	
豆类混合杂粮制品 ≤	5.0
大米类混合杂粮制品 ≤	10.0
混合杂粮制品 ≤	5.0
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	符合GB 2763的规定

## 6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

### 8.1.1 色泽、滋味和气味、杂质

取适量样品，将样品倒入清洁的白色搪瓷盘中，在光线充足的环境中用目测法观测样品的色泽、杂质，并闻其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

### 8.1.2 霉变粒

按GB/T 5492规定的方法测定。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

### 8.2.2 杂质

按GB/T 5494中规定的方法测定。

### 8.2.3 无机砷（或总砷）

按GB 5009.11中规定的方法测定。

### 8.2.4 铅

按GB 5009.12中规定的方法测定。

### 8.2.5 镉

按GB 5009.15中规定的方法测定。

### 8.2.6 总汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

### 8.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22中规定的方法测定。

### 8.2.8 其他真菌毒素限量

按GB 2761中规定的方法测定。

### 8.2.9 其他污染物限量

按GB 2762中规定的方法测定。

### 8.2.10 农药最大残留限量

按GB 2763中规定的方法测定。

### 8.2.11 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

## 9.1 原料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准检验，合格后方可入库使用。

## 9.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门、按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附相应合格证或合格标识方准出厂。

### 9.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

### 9.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分和标签。

### 9.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。检测项目有不符合本标准要求时，可重新抽样复检，复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如仍不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

## 9.3 型式检验

9.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅料材料产地或供应商发生变化时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大的；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.3.2 型式检验项目为 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

### 9.3.3 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

### 9.3.4 判定规则

型式检验项目检验结果全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不符合，允许加倍抽样对不符合项目进行复检，如仍有一项或一项以上指标不符合，判该批产品不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

## 10.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，运输过程应防晒、防雨、防虫、防鼠。要轻装轻卸，不得与有毒有害物质混运。

## 10.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。应离地、离墙存放。贮存区应清洁、阴凉、干燥、通风、无异味、无虫患鼠患。不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，包装完整、未经启封的条件下，产品保质期以标签标识为准。

---