

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0109 S- 2022 号

Q/SXC

沈阳信昌粮食贸易有限公司企业标准

Q/SXC 0003S—2022

代替：Q/SXC 0003S—2021

小 杂 粮

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2022-2-21 发布

2022-4-11 实施

沈阳信昌粮食贸易有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准代替 Q/SXC 0003S—2021《小杂粮》。

本标准与 Q/SXC 0003S—2021 相比主要调整如下：

——调整了碎米总量限值要求。

本标准食品安全指标依据 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳信昌粮食贸易有限公司提出并起草。

本标准在以下加工单位适用：

——五常市彩桥米业有限公司（地址：黑龙江省哈尔滨市五常市山河镇平安村）

——十月稻田农业科技有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村）

——十月稻田（敖汉旗）农业科技有限公司（地址：内蒙古自治区赤峰市敖汉旗新惠镇新中街东工业园区新惠镇政府 506 室）

——十月稻田松原农业科技有限公司（地址：吉林省松原市经济技术开发区建业路 265 号创业中心综合楼 2 楼 222 号）

——沈阳信昌粮食贸易有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村 680 号）

本标准主要起草人：刘晓青

本标准批准人：舒明贺

小 杂 粮

1 范围

本标准规定了杂粮的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于分别以红藜麦、白藜麦、黑藜麦、三色藜麦、赤小豆、白扁豆、红扁豆、小扁豆、红小豆、红豆、白小米、黑小米、绿小米、黄小米、亚麻籽、黄金亚麻籽、黑麦仁、苦荞米、小黑豆、玉米糝、冻干玉米（整粒、碎粒）、奇亚籽、大麦仁、紫米、血糯米、黑糯米、白芸豆、豌豆、红米、红香米、薏仁米、胚芽米、糙米、燕麦片、青稞、西米、斑马豆、熟亚麻籽、葡萄籽、芡实、黑花生、黑燕麦、白豇豆、豇豆、麻豌豆、爆米花、红芸豆、燕麦米、荞麦米为原料，经清理、混合（或不混合）、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/T 1532	花生
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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5009.123	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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15681	亚麻籽
GB/T 10458	荞麦
GB/T 11766	小米
GB/T 18810	糙米
GB/T 22496	玉米糝

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3245 藜麦米
NY/T 599 红小豆
GB 1353 玉米
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 红藜麦、白藜麦、黑藜麦、三色藜麦：应符合 LS/T 3245、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 赤小豆、红小豆、红豆：应符合 NY/T 599、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 白豇豆、豇豆、白芸豆、白扁豆、红扁豆、小扁豆、红芸豆：应符合 LS/T 3103、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 白小米、黑小米、绿小米、黄小米：应符合 GB/T 11766、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 亚麻籽、黄金亚麻杆、熟亚麻籽：应符合 GB/T 15681、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 苦荞米、荞麦米：应符合 GB/T 10458、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.7 玉米糝：应符合 GB/T 22496、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.8 冻干玉米：应符合 GB 1353、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.9 黑花生：应符合 GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.10 糙米：应符合 GB/T 18810、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.11 小黑豆、奇亚籽、大麦仁、黑麦仁、紫米、血糯米、黑糯米、豌豆、红米、红香米、薏仁米、燕麦片、青稞、西米、斑马豆、葡萄籽、芡实、黑燕麦、麻豌豆、爆米花、燕麦米、胚芽米：应符合 GB 2761、GB2762、GB 2763 和相关标准的规定。

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	具有该产品应有的色泽	色泽及滋味、气味按 GB/T 5492 方法检验。 形态取试样 50g,在自然光下目测。 霉变粒按 GB/T 5494 方法检验
形 态	具有该产品应有的形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 质量指标

应符合表 2 规定。

表 2 质量指标

项 目		指 标	检验方法
不完善粒 / %		≤ 3.0	GB/T 5494
碎米总量 / %		≤ 10.0 (仅限米类产品)	GB/T 5503
杂质 / %	总 重	≤ 0.5	GB/T 5494
	矿物质	≤ 0.04	
水分 / %	5 月-10 月	≤ 16.0	GB 5009.3
	11 月-4 月	≤ 17.0	

3.4 安全指标

应符合表 3 规定。

表 3 安全指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.2 (仅限糙米、大米)	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.2 (仅限糙米、大米) ≤ 0.1 (其他)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02 (仅限糙米、大米、玉米糝)	GB 5009.17
苯并 (a) 芘 / (ug/kg)	≤ 4.5 (仅限糙米、大米、玉米糝)	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1 / (ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A / (ug/kg)	≤ 4.5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯酮 / (ug/kg)	≤ 1000 (仅限小麦仁、大麦、玉米糝)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 / (ug/kg)	≤ 60 (仅限小麦仁、玉米糝、玉米)	GB/T 5009.209

3.4 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

3.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

3.7 农药最大残留量限量

应符合 GB 2763 的规定

3.8 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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应经本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、杂质、不完善粒、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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，应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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 10004 和 GB/T 28118 的规定。采用塑料袋和盒包装应符合 GB 4806.7 的规定。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的常温库房内，应离墙 20cm、离地 10cm，按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期自生产之日起 18 个月。