

# Q/WTNY

## 西安沃彤农业科技有限公司企业标准

Q/WTNY 0001S—2026

### 混合杂粮



Q/610000-01312S-2026  
备案日期 20260529

2026-01-01 发布

2026-01-10 实施

西安沃彤农业科技有限公司

发布

## 前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

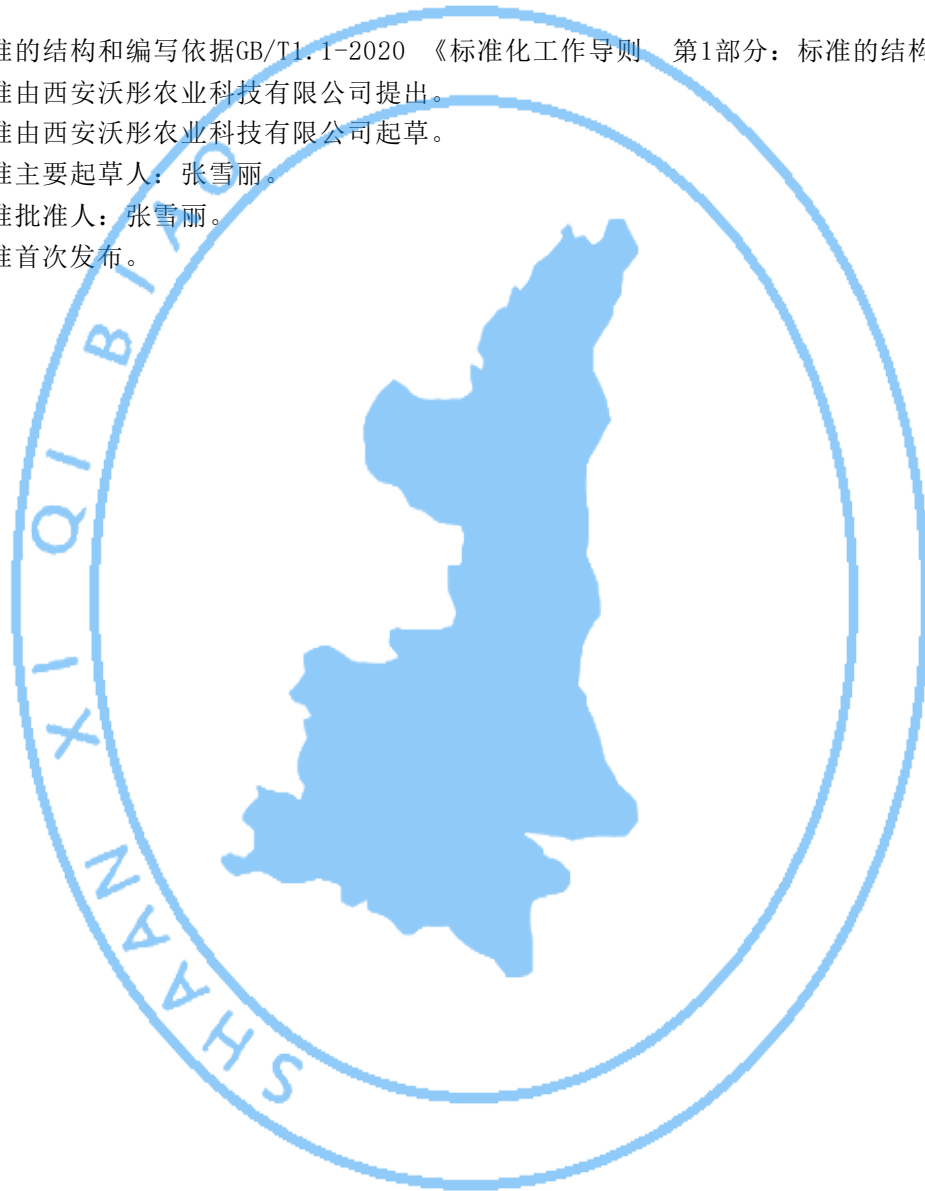
本标准由西安沃彤农业科技有限公司提出。

本标准由西安沃彤农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张雪丽。

本标准批准人：张雪丽。

本标准首次发布。



# 混合杂粮

## 1 范围

本标准规定了混合杂粮的技术要求、检验方法、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以大米、糯米、小米、黑米、高粱米、糙米、红小豆、燕麦片、红扁豆、红枣、枸杞、桂圆、薏仁米、绿豆、黄豆、黑豆、白藜麦米、黄藜麦米、红藜麦米、黑藜麦米、红米、燕麦米、荞麦米、紫薯干、红花生、红芸豆、莲子、竹豆中的几种为原料，经称量或不称量、混合或分装、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 1354	大米
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 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/T 5009.19	食品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/T 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5490	粮食检验 一般规则
GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 16325	干果食品卫生标准
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 18810	糙米
GB/T 18672	枸杞
GB 23200.9	食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量测定 气相色谱-质谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 599	红小豆
NY/T 832	黑米
NY/T 1504	莲子
LS/T 3215	高粱米
LS/T 3245	藜麦米
LS/T 3260	燕麦米
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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 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 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.3 燕麦片、红米、竹豆、红芸豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 红扁豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 桂圆：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.8 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.9 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.10 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.11 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.12 薏仁米：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.13 黄豆、黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.14 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.15 燕麦米：应符合 LS/T 3260 的规定。

3.1.16 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。

3.1.16 紫薯干：应符合附录 A 的规定。

3.1.16 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.16 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈混合料各原料应有的色泽
气味	具有该产品应有的气味，无异味
组织形态	干燥颗粒状
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 14.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5.0
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 4.9 (不含大米产品)
	≤ 10.0 (含大米产品)
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0

### 3.4 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 原料及食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB2760 规定。

3.5.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.6 污染物限量、农药最大残留限量、真菌毒素限量

污染物限量、农药最大残留限量、真菌毒素限量应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2761 的规定。

### 3.7 生产加工过程

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

取样品适量，平摊于清洁的白瓷器中。用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法，鉴定色泽、气味、杂质。

### 4.2 理化检验

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法进行。

4.2.2 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法进行。

4.2.3 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法进行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.5 镉：按 GB 5009.15 规定的方法进行。

4.2.6 铬：按 GB 5009.123 规定的方法进行。

4.2.7 六六六：按 GB/T5009.19 规定的方法进行。

4.2.8 滴滴涕：按 GB/T5009.19 规定的方法进行。

4.2.9 甲基毒死蜱：按 GB 23200.9 规定的方法进行。

4.2.10 溴氰菊酯：按 GB/T5009.110 规定的方法进行。

4.2.11 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB 5009.22 规定的方法进行。

4.2.12 赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法进行。

4.2.13 苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定的方法进行。

### 4.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法进行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

按照 GB/T 5490 和 GB/T 5491 的规定执行，样品量不少于 5 kg。

### 5.3 出厂检验

成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。型式检验每半年进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 可根据产品质量情况随时进行型式检验，但每年至少检验一次；
- b) 新产品投产鉴定时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产一年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

### 5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当一项或一项以上指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求，则判为不合格品。复检结果合格，判本批产品合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签的应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装应符合 GB/T 17109 的有关规定，内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，食品包装袋材质应符合 GB 4806.7 的要求。外包装采用瓦楞纸箱，包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压。瓦楞纸箱质量应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、搬运不得抛掷。

### 6.4 贮存

产品应放置在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库中，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

在本标准规定的贮存条件下真空包装产品保质期为 12 个月。



附 录 A  
(紫薯干质量要求)

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表A.1

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
气 味	具有其固有的气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的组织形态
状 态	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化要求

应符合表 A.2 的规定。

表A.2

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2