

# Q/XRLY

## 陕西西瑞粮油工业有限公司企业标准

Q/XRLY 0004S-2026

### 谷物加工品（豆类）（分装）



Q/610000-01317S-2026  
备案日期 20260529

2026-05-20发布

2026-05-25实施

陕西西瑞粮油工业有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020的规定进行编写。

本文件由陕西西瑞粮油工业有限公司提出。

本文件由陕西西瑞粮油工业有限公司起草。

本文件主要起草人：杜天迁、张洪博。

本文件批准人：张彪。

本文件属首次发布。



## 谷物加工品（豆类）（分装）

### 1 范围

本文件规定了谷物加工品（豆类）（分装）的产品分类，技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于分别选用以扁豆（眉豆、峨眉豆、鹊豆）、竹豆（饭豆）、四季豆、芸扁豆、鹰嘴豆、芸豆（红芸豆、白芸豆、奶花芸豆、紫花芸豆）、腰豆（红腰豆、白腰豆、花腰豆）、红豆、荷包豆、龙爪豆、莱豆（利马豆）、刀豆、荷兰豆、四角豆、毛豆、黎豆、多花菜豆（大花豆）、赤小豆、羽扇豆、花豆（熊猫豆、金丝豆）、冰豆、豆钱钱为原料，经拆包、拣选或不拣选、包装而成的谷物加工品（豆类）（分装）。

### 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 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 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.110	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 5009.111	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/T 5490	粮油检验 一般规则
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/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 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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的测定 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
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据产品配料不同，产品可分为：扁豆（眉豆、峨眉豆、鹊豆）、竹豆（饭豆）、四季豆、芸扁豆、鹰嘴豆、芸豆（红芸豆、白芸豆、奶花芸豆、紫花芸豆）、腰豆（红腰豆、白腰豆、花腰豆）、红豆、荷包豆、龙爪豆、莱豆（利马豆）、刀豆、荷兰豆、四角豆、毛豆、黎豆、多花菜豆（大花豆）、赤小豆、羽扇豆、花豆（熊猫豆、金丝豆）、冰豆、豆钱钱。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.10 扁豆（眉豆、峨眉豆、鹊豆）、竹豆（饭豆）、四季豆、芸扁豆、鹰嘴豆、芸豆（红芸豆、白芸豆、奶花芸豆、紫花芸豆）、腰豆（红腰豆、白腰豆、花腰豆）、红豆、荷包豆、龙爪豆、莱豆（利马豆）、刀豆、荷兰豆、四角豆、毛豆、黎豆、多花菜豆（大花豆）、赤小豆、羽扇豆、花豆（熊猫豆、金丝豆）、冰豆、豆钱钱：应符合附录A的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该品种应有的色泽
气味、口味	具有该品种应有的气味和口味，无异味
组织状态	颗粒状

#### 4.3 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)	≤ 14.0
杂质/(g/100g)	≤ 1.0
霉变粒/%	≤ 2.0
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0
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

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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

#### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、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。

#### 4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

5.1.1 色泽、气味、口味：按GB/T 5492规定的方法测定。

5.1.2 组织形态：取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其组织形态。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 杂质：按GB/T 5494规定的方法测定。

5.2.3 霉变粒：按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量。

5.2.4 铬：按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.5 镉：按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.6 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>：按GB 5009.22规定的方法测定。

5.2.8 赭曲霉毒素A：按GB 5009.96规定的方法测定。

5.2.9 六六六、滴滴涕：按GB/T 5009.19规定的方法测定。

5.2.10 甲基毒死蜱：按GB 23200.9规定的方法测定。

5.2.11 溴氰菊酯：按GB/T 5009.110规定的方法测定。

### 5.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的相同产品为一批。

### 6.2 抽样

按GB/T 5490和GB/T 5491的规定随机抽取，分成2份，1份检验、1份备查。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、杂质、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定4.2~4.4的全部项目。

6.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 标签：应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 外包装标志：应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

产品包装形式为抽真空包装或非抽真空包装，采用食品包装用编织袋或其他包装袋包装，应符合GB 4806.1或GB/T 10004或GB/T 28118或GB 4806.7或GB 4806.13的规定，外包装用瓦楞纸板箱包装，应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

产品不得直接接触地面、墙面，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本文件规定的条件下，产品保质期为12个月。



附录A  
(规范性附录)

扁豆（眉豆、峨眉豆、鹊豆）、竹豆（饭豆）、四季豆、芸扁豆、鹰嘴豆、芸豆（红芸豆、白芸豆、奶花芸豆、紫花芸豆）、腰豆（红腰豆、白腰豆、花腰豆）、红豆、荷包豆、龙爪豆、莱豆（利马豆）、刀豆、荷兰豆、四角豆、毛豆、黎豆、多花菜豆（大花豆）、赤小豆、羽扇豆、花豆（熊猫豆、金丝豆）、冰豆、豆钱钱质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该品种应有的色泽
气味、口味	具有该品种应有的气味和口味，无异味
组织状态	颗粒状

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 14.0
杂质/(g/100g)	≤ 1.0
霉变粒/%	≤ 2.0
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0
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

A.3 真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。