



# 上海市食品安全企业标准

Q/SBAU 0003S-2023

代替Q/SBAU 0003S-2021

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年11月28日 14点08分

## 五谷杂粮及其制品

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年11月28日 14点08分

2023-11-15 发布

2023-11-30 实施

上海塞翁福农业发展有限公司 发布



## 前 言

本标准格式根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。  
本标准中指标的制定主要参考了 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定进行了编写。  
本标准自实施之日起代替 Q/SBAU 0003S-2021《五谷杂粮及其制品》

本标准与 Q/SBAU 0003S-2021 相比，主要变化如下：

- 修订了范围；
- 修订了规范性引用文件；
- 修订了产品分类；
- 修订了感官、理化指标；
- 修改了检验方法和检验规则。

本标准由上海塞翁福农业发展有限公司提出，地址：上海市奉贤区奉贤经济开发区生物科技园区高丰路 666 号

本标准起草单位：上海塞翁福农业发展有限公司

本标准主要起草人：陈小云。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- Q/SBAU 0003S-2021



# 五谷杂粮及其制品

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮、谷米、粥料、豆浆料的产品分类、原辅料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以五谷杂粮为主要原料，添加或不添加其他辅料（如花生、红枣、西米、枸杞、坚果籽仁、莲子、百合、干贝、蛭干、香菇、胡萝卜、核桃仁、山药丁、杏仁、生姜等可食用的植物或动物性干制品）经混合而成的非即食的谷米、粥料、豆浆料等粮食制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
  - 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
  - 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 5835 干制红枣
  - 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
  - GB/T 18672 枸杞
  - GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - 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（2023） 《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 号令（2009） 《食品标识管理规定》（修订版）



### 3 产品分类

#### 3.1 五谷杂粮

以单一五谷杂粮为原料制成的产品，根据品种不同分为：玉米碴（玉米糝）、玉米片、玉米粉、荞麦米、燕麦米、燕麦片、大米、糯米、小米、高粱米、红米、黑米、糙米、薏米仁、麦仁、芝麻、芡实、大黄米、黍米、稷米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米、蒸谷米，藜麦米，绿豆、黄豆、红小豆、赤豆、黑豆、芸豆、眉豆、鹰嘴豆、斑马豆等。

#### 3.2 谷米、粥料

以五谷杂粮类中的一种或多种以上为主要原料，添加或不添加其他辅料（如花生、红枣、西米、枸杞、坚果籽仁、莲子、百合、干贝、蛭干、香菇、胡萝卜、生姜等可食用的植物或动物性干制品），经混合制成的谷米或粥料的粮食制品。

#### 3.3 豆浆料

以黄豆和其他五谷杂粮主要原料，添加或不添加其他辅料（如花生仁、去核灰枣、核桃仁、山药丁、杏仁等可食用的植物干制品），经混合制成的豆浆料粮食制品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 五谷杂粮：应符合 GB 2715 的标准规定。
- 4.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的标准规定。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的标准规定。
- 4.1.4 西米：应符合 GB 2713 的标准规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的标准规定。
- 4.1.6 坚果籽仁：应符合 GB 19300 的标准规定。
- 4.1.7 其他原辅料质量应符合相应的标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽、气味	具有该产品正常的色泽、气味	GB/T 5492
霉变粒/%		
大豆 ≤	1.0	GB/T 5494
除大豆外的其他杂食及其制品 ≤	2.0	



### 4.3 理化指标

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/%	≤ 14.5	GB 5009.3
杂质/%	≤ 2.0	GB/T 5494
单宁（以干基计）/% 高粱米	≤ 0.3	GB/T 15686

### 4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定

### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

### 4.7 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合 GB 2715 的规定

### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4.9 净含量

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、杂质、净含量。

### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定；
- 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 产品长期停产三个月后，恢复生产时；
- 国家相关监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.3 组批

以同一产地、同一原料、同一生产日期、同一干制工艺加工的产品为一批。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行，应从同批产品中抽取，抽样一式二份，供检验、复检或备查用。



## 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项检验结果不符合本标准要求时，可对原批次产品加倍抽样复检，判定以复检结果为准，若复检结果仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。外包装应封装严密，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，内包装容器材料应符合 GB 9683 的有关规定。

7.2.2 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放、严禁摔撞，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件之下，产品的保质期按照产品包装袋标注执行。

公开

2023年11月28日 14点08分