

Q/JHF

建平县弘丰农作物种植专业合作社企业标准

Q/JHF 0001S-2023

有机食品 小杂粮

2023-02-15 发布

2023-03-15 实施

建平县弘丰农作物种植专业合作社 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。

本标准替代 Q/JHF 0001S-2019《有机食品 小杂粮》

本标准与 Q/JHF 0001S-2019 相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了术语和定义。
- 修改了要求。

本标准由建平县弘丰农作物种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：孙霄。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

----Q/JHF 0001S-2018；Q/JHF 0001S-2019。

有机食品 小杂粮

1 范围

本标准规定了有机食品小杂粮的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、管理体系。

本标准适用于以符合 GB/T 19630《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》规定体系生产并经独立认证机构认证的高粱、黍、粟、荞麦、薏苡、燕麦、大麦、小麦、稗子、藜麦、稻谷、绿豆、红小豆、芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、扁豆、斑马豆、双青豆、亚麻籽、花生、芝麻为原料，经初筛选去杂、脱壳或不脱壳、碾磨或不碾磨、再筛选、包装工艺加工制成有机食品小杂粮（高粱米、黍米、小米、荞麦米、薏仁米、燕麦米、大麦米、小麦米、稗子米、藜麦米、糙米、绿豆、红小豆、芸豆、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、扁豆、斑马豆、双青豆、亚麻籽、花生、芝麻）及经分装、包装工艺制成的有机食品（黑米、紫米、红米、糯米、血糯米）。

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 1350 稻谷

GB 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

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 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 5009.123 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 8231 高粱
GB/T 8232 粟
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10462 绿豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 13355 黍
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
NY/T 599 红小豆
NY/T 832 黑米
CXS 333 藜麦标准
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

有机食品小杂粮：在原料生产过程中不采用基因工程获得的生物及其产物，不使用化学合成的农药、化肥及生长调节剂等物质，遵循自然规律和生态学生理，采取有益于生态和环境的可持续发展的农业技术，在加工过程中不采用基因工程获得的生物及其产物，尽可能减少使用化学合成的添加剂、加工助剂等投入品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 薏苡、燕麦、稗子、大麦、芸豆、鹰嘴豆、扁豆、斑马豆、双青豆、紫米、红米、血糯米：应无污染、无霉烂、无虫蛀，符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。

- 4.1.3 黄豆、黑豆：应符合 GB 1352、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.4 红小豆：应符合 NY/T 599、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.5 绿豆：应符合 GB/T 10462、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.6 粟：应符合 GB/T 8232、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.7 黍：应符合 GB/T 13355、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.8 高粱：应符合 GB/T 8231、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.9 稻谷：应符合 GB 1350、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.10 小麦：应符合 GB 1351、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.11 藜麦：应符合 CXS 333、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.12 芝麻：应符合 GB/T 11761、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.13 花生：应符合 GB/T 1532、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.14 糯米：应符合 GB/T 1354、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.15 黑米：应符合 NY/T 832、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.16 亚麻籽：应符合 GB 19300、GB 2761、GB 2762 和 GB/T 19630 的规定。

4.2 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	色泽均匀一致	在室温下，分取 20g-50g 的被测样品置于洁净白瓷盘中，嗅其气味，置于明亮处，观察其色泽、组织形态
组织形态	颗粒状、无霉变	
气味	具有应有的气味，无其它异味和霉味	

4.3 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	
	米类	豆类		
杂质/ (%)	≤	0.1	GB/T 5494	
水分/ (%)	≤	14.5	GB 5009.3	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12	
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	-	GB 5009.11
^a 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.2	-	GB 5009.11

续表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	米类	豆类	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.02	-	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.1 （糙米、糯米：0.2）	0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0 （糙米、糯米：10）	-	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A /（μg/kg） ≤	4.9		GB 5009.96
苯并（a）芘 /（ug/kg） ≤	5.0	-	GB 5009.27
a: 仅限糙米、糯米			

4.4 合成农药

不得检出。

4.5 合成食品添加剂

不得检出。

4.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 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JJF1070规定的方法测定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881和GB/T 19630的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料和包装材料入库前应由生产企业质检部门检验或查验供方质量合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同产地、同等级、同类型、同季节、同生产技术方式收获的同品种有机食品小杂粮，经加工包装出厂的产品为一个检验批次，同一批有机食品小杂粮的品质规格和包装应一致。按GB/T 5490和GB/T 5491规定的方法进行抽样。

5.3 出厂检验

每批产品须经生产企业检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、杂质、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 申请有机食品标志或进行有机食品年度抽查检验时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

5.5 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，可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。

5.6 跟踪检查

建立从种植开始到贸易全过程各个环节的文档资料及质量跟踪记录系统，供发现质量问题时进行跟踪检查。

6 标志、包装、运输、贮存、管理体系

6.1 标志

6.1.1 有机小杂粮标志要醒目、整齐、规范、清晰、持久。

6.1.2 有机小杂粮的标签应符合 GB7718、《食品标识管理规定》和 GB/T 19630 的规定，外包装标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味。

6.3 运输

运输过程中要防止污染、避免日晒、雨淋及受潮；运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品混运，应符合 GB/T 19630 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB/T 19630 的规定，贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品堆放在一起。产品纸箱外包装应放在托盘上，离地、离墙 10cm 以上，中间备有通道。

在符合规定的贮存条件下，产品保质期不少于 6 个月。

6.5 管理体系

按 GB/T 19630 规定进行。
