

GB/T 18810 糙米
 LS/T 3245 藜麦米
 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
 NY/T 832 黑米
 NY/T 1504 莲子
 LS/T 3215 高粱米
 GB/T 22496 玉米糝
 NY/T 435 水果、蔬菜脆片
 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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、红大米：应符合 GB/T 1354 的规定
- 3.1.2 小米、黑小米：应符合 GB/T 11766 的规定
- 3.1.3 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定
- 3.1.4 黑米、黑糯米：应符合 NY/T 832 的规定
- 3.1.5 大豆、黑豆、青仁乌豆：应符合 GB 1352 的规定
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定
- 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定
- 3.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定
- 3.1.10 黑玉米：应符合 GB 1353 的规定
- 3.1.11 玉米碴：应符合 GB/T 22496 的规定
- 3.1.12 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定
- 3.1.13 黑芸豆：应符合 ZBB 23006 的规定
- 3.1.14 黑荞麦：应符合 NY/T 894 的规定
- 3.1.15 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定
- 3.1.16 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定
- 3.1.17 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定

3.1.18 核桃仁、杏仁：应符合 GB19300 的规定

3.1.19 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定

3.1.20 脱水苹果粒、紫薯粒、芋头粒、百合、胡萝卜粒：应符合 NY/T 435 的规定

3.1.21 燕麦米、荞麦米、薏仁米、茯苓、白果、葛根、淮山：应符合相应的食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	呈所用原辅料应有的色泽，色泽自然。
滋味、气味	正常，无酸败及其他异味。
组织状态	呈所用原辅料的自然状态，无正常视力可见的外来异物。

3.3 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
水分，%	≤ 14.0
霉变粒，%	≤ 0.5

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计 $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ）、汞（以 Hg 计 $\leq 0.016\text{mg/kg}$ ）”，其他指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、大米的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验