

Q/ZGY

昭通市高原红粮油购销有限责任公司企业标准

Q/ZGY 0002 S—2022

炒杂粮

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0019 S-2022
备案日期: 2022 年 5 月 12 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022 -05-12 发布

2022 -05- 19 实施

昭通市高原红粮油购销有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的炒杂粮以苦荞或燕麦为原料，经过清理筛选、打磨、漂淘、蒸煮、烘炒、粉碎等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标参照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB19640-2016 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标按产品实际制定。

本标准由昭通市高原红粮油购销有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:张正文、张志坚。

安全企
306
年

炒杂粮

1 范围

本标准规定了炒杂粮的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准规定了以苦荞或燕麦等杂粮为原料，经过清理筛选、打磨、漂淘、蒸煮、烘炒、粉碎等工艺制成的产品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

产品根据原料和制作工艺的不同分为：炒苦荞米、苦荞炒面、燕麦炒面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.2 燕麦：应符合 LS/T 3102 的要求。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	淡黄色至黄色	将包装袋打开，置内容物于白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织、形态	均匀颗粒或粉状，无结块	
滋味、气味	具有荞麦或燕麦特有的香气和清香味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g ≤	11.0	GB 5009.3
酸度, g/100g ≤	40.0	GB 12456

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 5491执行。所抽样品须为同一批次随机抽取的产品，抽样基数不小于20kg（不少于4个包装），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前由我公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证方可出。厂出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸度。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年4月26日

张正文

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月26日