

Q/CJD

楚 雄 市 嘉 迪 美 食 品 厂 企 业 标 准

Q/CJD 0004 S—2022

谷物碾磨制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0051 S-2022
备案日期: 2022 年 9 月 28 日

云南省
备案
备案日

2022-09-28 发布

2022-10-01 实施

楚 雄 市 嘉 迪 美 食 品 厂 发 布

前 言

我厂生产的谷物碾磨加工品是以糙米、粳米、糯米、紫米、黑米、玉米、小麦、燕麦、高粱、薏仁米、绿豆、黑豆、红豆、大豆、芝麻、荞麦、黄豆、豌豆、蚕豆、番薯等杂粮碾磨品为主要原料，经挑选、碾磨、混合或不混合、添加或不添加其他辅料、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《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量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铬指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由楚雄市嘉迪美食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄晓华

谷物碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物碾磨加工品的产品分类、要求、实验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糙米、粳米、糯米、紫米、黑米、玉米、小米、燕麦、高粱、薏仁米、绿豆、黑豆、红豆、大豆、芝麻、荞麦、黄豆、豌豆、蚕豆、番薯等杂粮碾磨品为主要原料，经挑选、碾磨、混合或不混合、添加或不添加其他辅料、包装等工艺加工制成的谷物碾磨加工品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

3.1 根据品种不同分为：单一类和混合粉类。

3.1.1 单一类：食用米粉、紫米粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、黄豆粉、大豆粉、红豆粉、燕麦片、玉米渣、薏仁粉、芝麻粉、红薯粉等。

3.1.2 混合粉类：经两种及以上粉类混合制成的产品。

3.2 根据产品加工工艺的不同可将产品分为：渣类、粉类、片类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糙米、粳米、糯米：应符合 GB 1354 的规定。

4.1.2 紫米、黑米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.4 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.6 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

4.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.8 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.9 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.10 红豆、黑豆：应符合 GB/T 10461 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 燕麦、红薯：应洁净、无霉变、无腐烂、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。

食品安全企业

证号: 5323

有效期至: 年

4.1.13 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有各产品应有的自然色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
形态	具有该产品应具有的组织形态。	
气味和滋味	具有各品种特有的气味滋味、无异味。	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
粗细度 ^a (留存CQ20号筛), %	≤ 5.0	GB/T 5507
含砂量 ^a , g/100g	≤ 0.05	GB/T 5508
磁性金属物 ^a , g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 ^a (KOH), mg/100g	≤ 100.0	GB/T 5510
^a 仅限于粉类制品。		

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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为同一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数：净含量大于或等于5 kg的产品；取5 kg样品平均分成两份（样品应混合均匀），1份用于检验，1份用于备查；净含量小于5 kg的产品；取6个独立包装样品（总重量不少于5 kg）分成2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上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

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标若有不合格时，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 产品包装标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

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国家标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止淋雨受潮和暴晒。

6.4 贮存

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止淋雨受潮和暴晒。

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》。

四、本单位于2022年9月8日至2022年9月16日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位 (盖章)

2022年 9 月 8 日

备案单位主要负责人 (签字)

2022年 9 月 8 日