

Q/DHY

昆明达和源食品有限公司企业标准

Q/DHY 0007 S—2022

其他粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010347 S-2022

备案日期: 2022 年 08 月 15 日

云南
备案
备案

2022-08-12 发布

2022-08-15 实施

昆明达和源食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的其他粮食加工品是以大米(或杂粮)为主要原料,按一定比例配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、干制食用菌、豆制品、复合调味料、食用油等中的一种或多种为辅料,经预处理、筛选(或不筛选)、挑选(或不挑选)、拼配、包装等工艺生产加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《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》、GB 2715-2015《食品安全国家标准 粮食》,其中铅限量指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明达和源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李小平、吴新兵。

食品
号:
期:

其他粮食加工品

1 范围

本标准规定了其他粮食加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米（或杂粮）为主要原料，按一定比例配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、干制食用菌、豆制品、复合调味料、食用油等中的一种或多种为辅料，经预处理、筛选（或不筛选）、挑选（或不挑选）、拼配、包装等工艺生产加工而成的其他粮食加工品。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 产品分类

按产品原辅料的不同分为：如松茸火腿鲜蔬焖饭、潮汕海鲜砂锅粥、松茸焖饭料理、海鲜粥料等；

3.2 产品组分分类

3.2.1 按产品原辅料不同将产品组分分为：主料包、辅料包。其中主料包为大米包或者杂粮包，辅料包为以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的：肉制品包、水产制品包、蔬菜制品包、干制食用菌制品包、豆制品包、复合调味料包、食用油包等。

3.3 辅料包分类

3.3.1 肉制品包：畜禽肉类经包装杀菌（或是腌制成熟）工艺而制成独立包装的肉制品，如肉类罐头、火腿、香肠等。

3.3.2 水产制品包：以动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥（或是灌装杀菌）工艺制成的独立包装的水产品如：瑶柱、鲍鱼、鱿鱼、虾仁、水产品罐头等。

3.3.3 蔬菜制品包：以蔬菜为原料经过干燥包括冷冻干燥（或是腌渍、或是油炸、或是包装杀菌）而制成独立包装的干制蔬菜、酱腌菜、油炸的蔬菜、蔬菜罐头等。如脱水胡萝卜、冻干青豆、冻干玉米、冻干葱花、腌竹笋、竹笋罐头、食用菌罐头等。

3.3.4 干制食用菌包：以可使用的食用菌为原料，经干燥（包括冷冻干燥）而制成独立包装的食用菌如香菇、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇等干制食用菌。

3.3.5 复合调味料包：使用两种或两种以上的原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的液态、半固态、固态独立包装的调味料。如芝麻酱、芝麻油、鱼露、食用菌调味粉、冬菜、复合调味油、香辛调味油等。

3.3.6 食用油包：经食用油灌装而成独立包装的食用油。如调和油、花生油等。

3.3.7 豆制品包：以大豆制成独立包装的非发酵性豆制品。如腐竹、豆腐皮、豆腐丝、腐皮卷、炸腐竹、冻干豆腐等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 杂粮：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 复合调味料包：应符合 GB 31644 或 GB 10133 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.5 干制食用菌包：应符合 GB 7096 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 水产制品包：应符合 GB 10136、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.7 食用油包：应符合 GB 2716 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 肉制品包：应符合 GB 2730、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.9 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 豆制品包：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的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	具有各品种固有的色泽。	打开包装，取50g样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
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 ^a , g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
^a 限主料包、干制蔬菜包、干制食用菌包。		

4.4 污染限量

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
	主料包	蔬菜制品包			水产制品包		干制食用菌包			复合调味料包	食用油包	肉制品包	豆制品包	GB 5009.12
		酱腌菜	干制蔬菜	其他	鱼类制品	其他								
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	0.4	0.64	0.24	0.4	0.8	0.4 ^a	0.24 ^b	0.8 ^c	0.8	0.06	0.24	0.24	
a 食用菌及其制品（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）；														
b 双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品；														
c 牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品；														

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 及相关规定。

4.8 微生物限量

- 4.8.1 酱腌菜类辅料包微生物限量应符合GB 2714的规定。
- 4.8.2 罐头食品类辅料包微生物限量应符合GB 7098的规定。
- 4.8.3 辅料包致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.9 净含量

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

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

4.11 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（同一班次）生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，取 6 个独立包装样品（总重不少于 5kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标如有任一项不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，独立包装的辅料包应符合相应的食品标准及有关规定。

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及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜

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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 8 月 1 日至 2022 年 8 月 5 日。





备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 5 日