

# Q/YJY

## 云南锦亿农业发展有限公司企业标准

Q/YJY 0002 S—2022

### 其他粮食加工品（粥料）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0571</sup> S-2022

备案日期: 2022 年 12 月 14 日

2022-12-12 发布

2022-12-14 实施

云南锦亿农业发展有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的其他粮食加工品（粥料），是以杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加药食同源物质、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、水果干制品、蔬菜干制品、水产干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、猴头菇、食糖、银耳、人参（人工种植）、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根等辅料，经原辅料处理、混合（也可单一品种产品单独封装后再混合拼配）、包装等工艺加工制成。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 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铬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。

本标准由云南锦亿农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：兰锦辉。

省食  
号：  
日期：

## 其他粮食加工品（粥料）

### 1 范围

本标准规定了其他粮食加工品（粥料）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加药食同源物质、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、水果干制品、蔬菜干制品、水产干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、猴头菇、食糖、银耳、人参（人工种植）、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根等辅料，经原辅料处理、混合（也可单一品种产品单独封装后再混合拼配）、包装等工艺加工制成的其他粮食加工品（粥料）。

### 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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.3 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.5 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关标准的规定。
- 3.1.9 银耳：应符合 NY/T 834 或相关标准的规定。
- 3.1.10 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、核桃、夏威夷果、榛子、巴旦木、碧根果、开心果、杏仁、栗、奇亚籽、花生、葵花仁、南瓜仁等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关标准的规定。
- 3.1.12 冰糖、红糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 3.1.14 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 3.1.15 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 3.1.16 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 3.1.17 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.18 糙米、黑米、红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆、赤小豆等杂粮谷物或其他淀粉质类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

3.1.19 龙眼肉（桂圆）、葡萄干、苹果、芒果、菠萝、荔枝、香蕉片、水蜜桃等水果干制品：应符合 GB 16325 或相关标准的规定。

3.1.20 莲子、黄精、山药、芡实、百合、余甘子、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、杏仁（甜、苦）、枸杞子、茯苓、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、猴头菇、魔芋、紫薯等辅料：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.21 猴头菇、香菇、银耳等可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。

3.1.22 干贝、虾仁、牡蛎、海参等水产制品：应符合 GB 10136 或相关食品标准的规定。

3.1.23 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.24 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。

### 3.2 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  | 具有其相应产品应有的色泽。     | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。 |
| 气 味  | 具有其相应产品应有的气味，无异味。 |                             |
| 组织形态 | 具有其相应产品应有的组织形态。   |                             |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质。       |                             |

### 3.3 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  |
| 总灰分, g/100g | ≤ 12.0           | GB 5009.4  |
| 单宁(以干基计)%   | ≤ 0.3 (仅限含高粱的产品) | GB/T 15686 |
| 总氢氰酸, mg/kg | ≤ 10 (仅限含木薯粉的产品) | GB 5009.36 |

### 3.4 有毒有害菌类植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

### 3.5 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 |

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.8 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。

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总重不得少于50kg），随机抽取样品，净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分成2份，1份检验，1份备查；净含量小于5kg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。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 4.4 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。

### 4.5 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。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 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，封口严密，包装牢固。

## 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、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。

## 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

---

案章

日

# 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 11 月 25 日至 2022 年 12 月 02 日 在本公司微信公众号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 12 月 5 日

兰锦光

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 5 日