

# Q/YKM

## 云南楷美实业有限公司企业标准

Q/YKM 0004 S—2022

### 其他粮食加工品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010456 S-2022  
备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022 - 11 - 14 发布

2022 - 11 - 16 实施

云南楷美实业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的其他粮食加工品，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、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、食用酵母、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、粉碎（或不粉碎）、调配、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。

本标准由云南楷美实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋海建。

省食品  
号：  
日期：

# 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、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、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、食用酵母、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、粉碎（或不粉碎）、调配、包装等工艺加工制成的其他粮食加工品。

## 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

根据原辅料及加工工艺的不同分为：谷物加工制品和谷物碾磨加工制品。

3.1 谷物加工制品：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，添加或不添加食同源物质、重瓣红玫瑰花、玫瑰茄、水果干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、猴头菇、食糖、银耳、人参（人工种植）、三七须等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、调配、包装等工艺加工制成。

3.2 谷物碾磨加工制品：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，添加或不添加食同源物质、重瓣红玫瑰花、玫瑰茄、水果干制品、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、食用酵母、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、粉碎（或不粉碎）、调配、包装等工艺加工制成。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.5 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 4.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关标准的规定。
- 4.1.9 银耳：应符合 NY/T 834 或相关标准的规定。

- 4.1.10 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、栗子、奇亚籽、花生、葵花仁、南瓜仁等坚果及类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关标准的规定。
- 4.1.12 冰糖、红糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.13 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.14 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.15 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.16 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.17 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.18 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。
- 4.1.19 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。
- 4.1.20 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、重瓣红玫瑰花、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。
- 4.1.21 食用酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 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。	

#### 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
	谷物加工制品	谷物碾磨加工制品	
水分, g/100g	≤ 15 (单一型) 20 (混合型)	15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	10	GB 5009.4

#### 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 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 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

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

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。

#### 5.3 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。

#### 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 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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，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、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。

### 6.4 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。

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10月10日至2022年10月14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。



2022年10月17日

蒋海建

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月17日