

Q/YPR

云南普瑞生物制药(集团)有限公司企业标准

Q/YPR 0001 S—2020

代替 Q/YPR 0001 S-2017

其他粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030127 S-2020
备案日期: 2020年 11月 20日

2020 - 11 - 19 发布

2020 - 11 - 20 实施

云南普瑞生物(集团)有限公司 发布

云
备
案

前 言

我公司生产的其他粮食加工品是以采用优质薏苡仁、苦荞、薏苡米、苦荞米等为主要原料，经研磨或不研磨、添加或不添加红枣、枸杞、山药、白芷、茯苓、赤小豆、黑豆、芡实、杏仁、阿胶、山楂、百合、桃仁、魔芋、益智仁、酸枣仁、黄精、葛根、桑葚、黑芝麻、玛咖、松茸等为辅料，按特定比例混合或不混合、包装加工而成的颗粒状或粉末状的产品。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YPR 0001 S-2017《其他粮食加工品》。

本标准由云南普瑞生物（集团）有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王志光、杨富华、向云芳、马红萍。

省食
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分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以采用优质薏苡仁、苦荞、薏苡米、苦荞米等为主要原料，经研磨或不研磨、添加或不添加红枣、枸杞、山药、白芷、茯苓、赤小豆、黑豆、茨实、杏仁、阿胶、山楂、百合、桃仁、魔芋、益智仁、酸枣仁、黄精、葛根、桑葚、黑芝麻、玛咖、松茸等为辅料，按特定比例混合或不混合、包装加工而成的颗粒状或粉末状的其他粮食加工品。

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

产品按加工工艺及配料的不同分为：薏美人丽容早餐、薏美人营养颗粒、薏美人营养全天候、美人薏人王、玛苡卡等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.2 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 山药、白芷、茯苓、赤小豆、黑豆、茨实、杏仁、阿胶、山楂、百合、桃仁、魔芋、益智仁、酸枣仁、黄精、葛根、桑葚、黑芝麻、玛咖、松茸：应干燥，无污染，无腐烂变质并符合相应的食品安全标准及有关要求。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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
	颗粒状	粉末状	
组织形态	颗粒状, 不得有霉斑。	粉末状, 疏松、均匀。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有各品种固有的正常色泽。		
气味、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
		颗粒状	粉末状	
水分, g/100g	≤	15.0	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤	-	5.0	GB 5009.4
粗粒度, g/100g, (留存 CQ30 号筛)	≤	-	5.0	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤	-	0.06	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	-	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(KOH), mg/100g	≤	-	85	GB/T 5510

4.4 污染物限量

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 的要求。

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 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 中规定的方法检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50kg），取6个独立包装的样品平均分为2份（总质量不得少于5kg），1份检验，1份留样备。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，颗粒状制品出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量；粉末状制品出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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，有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

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》。



备案单位（盖章）

2020年11月10日

张生

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月10日