

Q/YMN

云南美牛农业科技有限公司企业标准

Q/YMN 0002 S—2020

粮食碾磨制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030053S-2020
备案日期: 2020年05月28日

云南省
备案
备案日

2020 - 05 - 26 发布

2020 -05- 28 实施

云南美牛农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的粮食碾磨制品是以黄豆、豌豆、荞麦粒、玉米、糯米等为主要原料，经筛选、磨粉、包装等工艺加工制成。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。

本标准由云南美牛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：许发达。

食品

第 53

月：

粮食碾磨制品

1 范围

本标准规定了粮食碾磨制品的产品分类、技术要求、检验规则、标识、包装、运输及贮存。
本标准适用于以以黄豆、豌豆、荞麦粒、玉米、糯米等为主要原料，经筛选、磨粉、包装等工艺加工制成的粮食碾磨制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

根据使用的原料不同分为：苦荞粉、豌豆粉、玉米粉、玉米渣、大豆粉（黄豆粉）、汤圆粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 糯米:应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.5 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定
- 4.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 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
色泽	具有各品种固有的正常色泽。	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。
气味、滋味	具有各品种特有的香味，无异味。	
组织形态	呈粉状、粒状，均匀无结块。	

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 (以干基计), g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
粗细度, g/100g, 玉米粒: 大粒 (5 目标准筛通过率) ≥	全部通过	GB/T 5507
中粒 (7 目标准筛通过率) ≥	90	
小粒 (20 目标准筛通过率) ≥	90	
其他 (80 目标准筛通过率) ≥	90	
含砂量, g/100g ≤	0.06	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.006	GB/T 5509

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 农药残留限量

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

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

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），抽取净含量大于或等于5kg的产品：取5kg的样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份留样备查；净含量小于5kg的产品：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，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。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。

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04月20日

许发达

备案单位主要负责人(签字)

2020年04月20日