

Q/YJS

云南吉上吉食品有限公司企业标准

Q/YJS 0001 S—2023

谷物粉类制成品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010242 S- 2023

备案日期: 2023 年 06 月 14

2023-06-14 发布

2023-06-16 实施

云南吉上吉食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的谷物粉类制成品，是以杂粮粉、谷物粉、豆类粉中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加莲子、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，重瓣红玫瑰、玫瑰茄、水果干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、红薯、土豆、菠菜、甘蓝、胡萝卜、地参等蔬菜，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、铁皮石斛、天麻、紫皮石斛、三七花、三七须根、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、磨粉、调配成型、干燥或不干燥、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。

本标准由云南吉上吉食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：艾诚。

谷物粉类制成品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以杂粮粉、谷物粉、豆类粉中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加莲子、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，重瓣红玫瑰、玫瑰茄、水果干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、红薯、土豆、菠菜、甘蓝、胡萝卜、地参等蔬菜，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、铁皮石斛、天麻、紫皮石斛、三七花、三七须根、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、磨粉、调配成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的谷物粉类制成品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 杂粮、谷物、豆类：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关标准的规定。
- 3.1.3 银耳：应符合 NY/T 834 或相关标准的规定。
- 3.1.4 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、南瓜仁等坚果及类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 冰糖、红糖、白砂糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.7 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.8 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.9 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.10 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.11 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.13 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。
- 3.1.14 大枣、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，魔芋、紫薯、红薯、土豆、菠菜、甘蓝、

胡萝卜、地参等蔬菜，重瓣红玫瑰、玫瑰茄、猴头菇等辅料：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。

3.1.15 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.17 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	≤ 15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 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。

章
日

备案单位承诺书



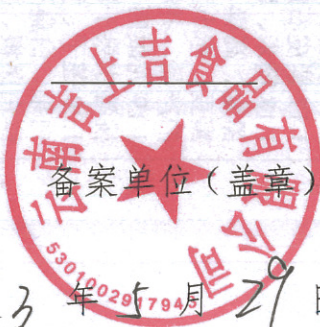
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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 2023 年 05 月 22 日至 2023 年 05 月 29 日 在 食策咨询微信公众号 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）

2023 年 5 月 29 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 29 日