

Q/ZYC

昭通御辰食品有限公司企业标准

Q/ZYC 0001 S—2023

谷物碾磨加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0013 S-2023
备案日期: 2023年 5月 30日

云南省
备案号
备案日期

2023-05-30 发布

2023-06-06 实施

昭通御辰食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的谷物碾磨加工品是以紫米、糯米、玉米、红米、黑米、大米、小米、红小豆、薏仁米、荞麦、绿豆、黑豆、黄豆等中的一种或两种以上为主要原料，经清理、脱壳（或不脱壳）、碾磨、混合（或不混合）、包装等工艺制成的谷物碾磨加工品。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，特制订本标准，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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由昭通御辰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：甄选邦

食品安全

: 5306

1:

谷物碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物碾磨加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以紫米、糯米、玉米、红米、黑米、大米、小米、红小豆、薏仁米、荞麦、绿豆、黑豆、黄豆、豌豆等中的一种或两种以上为主要原料，经清理、脱壳（或不脱壳）、碾磨、混合（或不混合）、包装等工艺制成的谷物碾磨加工品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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

根据生产工艺的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 紫米、糯米、玉米、红米、黑米、大米、小米、红小豆、薏仁米、荞麦、绿豆、黑豆、黄豆、豌豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有相应产品应有的色泽	取一袋样品置于洁净的白色磁盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
组织、形态	无霉变、具有相应产品固有的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

表2 理化指标

企业标
S-
年

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	10	GB 5009.4
粗细度, % (80 目筛通过率) ≥	90	GB/T 5507
磁性金属物, g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, % ≤	0.16	GB/T 5508
脂肪酸值(干基, 以 KOH 计), mg/100g ≤	110	GB/T 5510
注: 玉米糝(粒)灰分、粗细度、磁性金属物、含砂量指标不做要求。		

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
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

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》的要求, 并按JJF 1070规定方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数, 抽样基数不少于25kg, 净含量大于或等于5kg的产品。取5kg样品平均分成2份, 一份检验, 一份留样备查。净含量小于5kg的产品, 随机抽取不少于6个最小独立包装, 重量不低于5kg, 样品分成两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、生产设备、生产工艺发生较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，有任一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按照相关规定和要求执行。

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、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



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 30 日至 2023 年 06 月 05 日在 企业标准公共服务平台 <https://www.qybz.org.cn/> 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 05 月 30 日

甄选邦

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 05 月 30 日