

Q/YLS

云南裕隆盛农业科技有限公司企业标准

Q/YLS 0007 S—2023

云南省食
备案号:
备案日期:

大米碾磨加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040031 S-2023
备案日期: 2023 年 06 月 05 日

2023-06-05 发布

2023-06-07 实施

云南裕隆盛农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的大米碾磨加工品，是以大米为主要原料，添加（或不添加）菊粉、低聚果糖、钙（葡萄糖酸钙）、铁（葡萄糖酸亚铁）、锌（柠檬酸锌）、硒（亚硒酸钠）、维生素B1（盐酸硫胺）、维生素B2（核黄素）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）等辅料，经预处理、碾磨、过筛、混合、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，作为本企业组织生产、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》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铬指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南裕隆盛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李龙。

大米碾磨加工品

1 范围

本标准规定了大米碾磨加工品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）菊粉、低聚果糖、钙（葡萄糖酸钙）、铁（葡萄糖酸亚铁）、锌（柠檬酸锌）、硒（亚硒酸钠）、维生素B1（盐酸硫胺）、维生素B2（核黄素）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）等辅料，经预处理、碾磨、过筛、混合、包装等工艺加工制成的大米碾磨加工品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 菊粉：应符合 GB/T 41377 的规定。
- 3.1.3 低聚果糖：应符合 GB 1903.40 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖酸亚铁：应符合 GB 1903.10 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸锌：应符合 GB 1903.49 的规定。
- 3.1.7 亚硒酸钠：应符合 GB 1903.9 的规定。
- 3.1.8 维生素 B1（盐酸硫胺）：应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.9 维生素 B2（核黄素）：应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.10 L-盐酸赖氨酸：应符合 GB 1903.1 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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	具有本品原料固有色泽	取1袋样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下目
组织、形态	具有本品原料固有形态	

滋味和气味	具有本品原料特有的香味，气味正常，无异味	视、鼻嗅，熟制后口尝。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
钙, mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁, mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌, mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒, μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素B1, mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B2, mg/kg	3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124

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的要求。

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 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂和食品营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 食品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

以同一班次、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50 kg）。随机抽取净含量大于或等于5 kg的产品：取5 kg样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份备查；净含量小于5 kg的产品：取6个独立包装样品（总质量不少于5 kg）分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经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

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) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- 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。

4.5 检验规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 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

运输工具应保持清洁、干燥。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。

5.4 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。

云南省食品
备案号:5
备案日期:

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26日在企业标准信息公共服务平台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。



2023年5月31 日

备案单位主要负责人（签字）

2023年5月31 日