

Q/YSQ

云南世强工贸有限公司企业标准

Q/YSQ 0001 S—2023

其他粮食加工品

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010266 S-2023

备案日期: 2023年07月05日

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

云南世强工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他粮食加工品是以糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粱、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、大豆、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、黄豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、大枣、莲子、枸杞、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、银耳、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、葡萄干、地瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、银杏、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、芝麻等辅料，经挑选、混合(或不混合)、碾磨(或不碾磨)、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅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。

本标准由云南世强工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：许强。

食品
号: 5
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产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粱、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、大豆、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、黄豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、大枣、莲子、枸杞、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、银耳、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、葡萄干、地瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、银杏、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、芝麻等辅料，经挑选、混合(或不混合)、碾磨(或不碾磨)、包装等工艺制成的其他粮食加工品。

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 产品分类

- 3.1 按使用原料的不同分为：单一型、混合型。
- 3.2 按生产加工工艺不同分为：粮食加工品，粮食碾磨加工品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粱、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 大豆、黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 银耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 花生、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、桂花、葡萄干、地

瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、银杏、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、：应干燥、无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 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 |
|------|------------------------|--------------------|----------------------------------|
| | 粮食加工品 | 粮食碾磨加工品 | |
| 组织形态 | 具有该品种特有的组织形态，洁净、干燥、无霉变 | 呈粒状或者粉末状、洁净、干燥、无霉变 | 取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 色 泽 | 具有该品种固有的色泽。 | | |
| 滋味气味 | 具有该品种固有的气味和滋味，无异味。 | | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。 | | |

4.3 理化指标

应符合GB 2715的规定，含银耳的产品应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|-------------|--------|-------------|
| 米醇菌酸, mg/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.189 |

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 |
|------------------|--------|------------|
| 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

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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

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产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数为同一批次产品不得少于50个独立包装(总重不得少于50kg), 抽样数量: 净含量大于或等于5kg的产品, 取5kg样品平均分为两份(谷物加工和谷物碾磨加工品分样时需混匀), 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)分为2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。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, 其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) 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, 若有任一项指标有不合格项时, 可用留样进行复检, 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 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆, 运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运; 运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

案章

目

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6月1日至2023年6月10日在今日头条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6月15日

许强

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月15日