

Q/KSH

昆明四海尚味贸易有限公司企业标准

Q/KSH 0001 S—2024

谷物碾磨加工品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010289 S- 2024
备案日期: 2024 年 06 月 14 日

2024 - 06 - 14 发布

2024 - 06 - 16 实施

昆明四海尚味贸易有限公司

发布

前 言

我公司生产的谷物碾磨加工品是以大豆、蚕豆、绿豆、豌豆、赤豆、黑豆、兵豆等豆类的一种或多种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、研磨（或不研磨）、混合（或不混合）、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、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由昆明四海尚味贸易有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：石炜。

食品安

号: 5301

月:

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、贮存。
本标准适用于以大豆、蚕豆、绿豆、豌豆、赤豆、黑豆、兵豆等豆类的一种或多种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、研磨（或不研磨）、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

按原料及工艺的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆、蚕豆、绿豆、豌豆、赤豆、黑豆、兵豆等豆类：应清洁、无虫蛀、无霉变等，并符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
组织形态	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瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
色 泽	具有各种产品应有的色泽。	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味。	
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。

企业
S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
含砂量/(%)	≤ 0.03	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以 KOH 计) (mg/kg)	≤ 450	GB/T 15684

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规定的方法检测。

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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 (总量不得少于50kg), 抽取净含量≥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: 取不少于6个独立包装的样品平均分为2份 (总量不得少于5kg, 1份检验, 1份留样备查)。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应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中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，若有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品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）

2024年5月29日

石伟

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月29日