

Q/MHM

墨江合美农业科技有限公司企业标准

Q/MHM 0003 S—2024

谷物粉类制品

云南省食品
备案号: 5
备案日期: 2

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0030 S- 2024
备案日期: 2024 年 4 月 16 日

2024 - 04 - 16 发布

2024 - 04 - 21 实施

墨江合美农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的谷物粉类制品是以大米、紫米、红米、荞麦、高粱、糯米面、小红米面、小米面、糯玉米面等为主要原料，经预处理、熟化、碾压、添加或不添加熟制馅料（重瓣红玫瑰、豆沙、红枣泥、芋泥、紫薯、苏麻、芝麻、花生、白糖、红糖、蜂蜜、芡实、茯苓、蔬果、火腿、鲜猪肉、鲜牛肉、鲜羊肉、腌制肉、鱼肉、蟹黄、菌菇、咸菜）、植物染色或不染色、成型、冷却、包装、杀菌等工艺制成。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、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江合美农业科技有限公司提出并解释。

本标准的起草单位：墨江合美农业科技有限公司、普洱市检验检测院。

本标准主要起草人：李国荣、李雪梅、陈保、王丽芳、陶波、王筱楠。

谷物粉类制品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以大米、紫米、红米、荞麦、高粱、糯米面、小红米面、小米面、糯玉米面等为主要原料，经预处理、熟化、碾压、添加或不添加熟制馅料（重瓣红玫瑰、豆沙、红枣泥、芋泥、紫薯、苏麻、芝麻、花生、白糖、红糖、蜂蜜、芡实、茯苓、蔬果、火腿、鲜猪肉、鲜牛肉、鲜羊肉、腌制肉、鱼肉、蟹黄、菌菇、咸菜）、植物染色或不染色、成型、冷却、包装、杀菌等工艺制成的谷物粉类制品。

2 规范性引用文件

本标准所列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 谷物粉类制品根据原材料不同可分为：饵块、紫米粉类制品、红米粉类制品、荞麦粉类制品、高粱粉类制品、糯米粉类制品、小红米粉类制品、小米粉类制品、玉米粉类制品等。

3.2 谷物粉类制品根据添加或不添加熟制馅料可分为：原味粉类制品和风味粉类制品。

3.2.1 原味粉类制品：以大米、紫米、红米、荞麦、高粱、糯米面、小红米面、小米面、糯玉米面等为主要原料，呈所用原料自然风味的谷物粉类制品。

3.2.2 风味粉类制品：以大米、紫米、红米、荞麦、高粱、糯米面、小红米面、小米面、糯玉米面等为主要原料，添加熟制馅料（重瓣红玫瑰、豆沙、红枣泥、芋泥、紫薯、苏麻、芝麻、花生、白糖、红糖、蜂蜜、芡实、茯苓、蔬果、火腿、鲜猪肉、鲜牛肉、鲜羊肉、腌制肉、鱼肉、蟹黄、菌菇、咸菜）风味的谷物粉类制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 紫米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 红米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 荞麦：应符合 GB 10458 的规定。

4.1.5 高粱：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 重瓣红玫瑰：应符合 DBS53/025 的规定。

4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

企业标准

18 0030 S-2

24 年 4 月

- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 4.1.11 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.12 芡实：应符合 DB44/T 884 的规定。
- 4.1.13 鲜猪肉、牛肉、羊肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.14 火腿、腌制肉：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.15 菌菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.16 咸菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.17 糯米面、小红米面、小米面、糯玉米面、豆沙、红枣泥、芋泥、紫薯、苏麻、茯苓、蔬果、鱼肉、蟹黄：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	原味粉类制品	风味粉类制品	
色泽、外观	具有产品应有的色泽，外观细致、有色泽	具有产品应有的色泽，外观细致、有色泽，带馅糍粑不露馅	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味		
口 感	口感柔软、细腻		
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。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
酸度（以湿基计），°T	≤ 2.0	GB 5009.239
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5

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（原味粉类制品）	GB 5009.12
	0.4（带馅风味粉类制品）	

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295的规定。

4.7 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于50 kg，随机抽取5kg（不少于6个独立包装），样品分为2份，1份供检验用，1份留样备用。

5.3 出厂检验

每批产品必须由企业质量检验部门检验合格，并随附检验合格证后方可出厂。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- 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此要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

5.5.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

5.5.3 微生物指标除外，若其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以用备样复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运标志应符合 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，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混装。

6.4 贮存

产品应贮存在冷冻库中，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 3 月 6 日至 2024 年 3 月 13 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。



2024 年 3 月 14 日

李国荣

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 14 日