

Q/HHG

云南红河谷农业发展有限公司企业标准

Q/HHG 0003 S—2024

云南省食  
备案号:  
备案日期:

粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040033S-2024  
备案日期: 2024年08月07日

2024-08-07 发布

2024-08-09 实施

云南红河谷农业发展有限公司 发布

## 前　　言

我公司生产的粮食加工品是以谷物类成品粮、豆类、花生等粮食中的一种或几种为主要原料，添加或不添加辅料，经筛选、混合或不混合、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铅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。

本标准由云南红河谷农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高怀。

月　日

# 粮食加工品

## 1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以谷物类成品粮、豆类、花生等粮食中的一种或几种为主要原料，添加或不添加辅料，经筛选、混合或不混合、包装等工艺加工制成的粮食加工品。

## 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

根据产品原料不同分为：单一型、混合型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.2 粮食：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 其它原辅料：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。

### 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、气味	具有该品种应有的色泽、气味	GB/T 5492
热损伤粒，%		按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，计算含量
小麦	≤ 0.5	
霉变粒，%		按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量
大豆	≤ 1.0	
除大豆外的其他粮食	≤ 2.0	

### 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, % ≤	14.0	GB 5009.3
总氯氰酸, mg/kg 木薯粉 ≤	10	GB 5009.36
单宁(以干基计), mg/kg 高粱米、高粱粉 ≤	0.3	GB/T 15686

#### 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 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合 GB 2715 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

#### 4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的同一规格产品为一个批。

#### 5.2 抽样

从每批产品中随机抽取，样品数满足检验的需要，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备检。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经企业质检部门检验合格，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

正常生产情况下，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，亦应进行检验：

- a) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- b) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；

安全企业  
304

年

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6.5 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 和 GB 28050 的规定，并按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。

备案章

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应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。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

日

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食  
备案号:  
备案日期

## 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《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》。

云南红河谷农业发展有限公司

高怀



2024年 8月 6日

备案单位主要负责人(签字) 高怀

2024年 8月 6日