

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》。



备案单位（盖章）

2024年10月22日

黄文奇

备案单位主要负责人（签字）

2024年10月22日

Q/HYG

云南华云工贸有限公司企业标准

Q/HYG 0001S—2024

粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030060S-2024
备案日期: 2024年11月20日

云南省
备案
备案日期

2024-11-20 发布

2024-11-21 实施

云南华云工贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的粮食加工品是以豌豆、苦荞、玉米为原料，经过脱粒、清理、脱壳或不脱壳、碾磨或不碾磨、筛选、包装等工艺加工而成。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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/HYG 0001 S-2020《粮食碾磨粉》

本标准由云南华云工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄雯奇。

食品安全

5303

1:

粮食加工品

1 范围

本标准规定了粮食加工品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豌豆、苦荞、玉米为原料，经过脱粒、清理、脱壳或不脱壳、碾磨或不碾磨、筛选、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

根据不同产品的粗细度或碾磨程度，粉末类分为豌豆粉、苦荞粉、玉米粉；糝类分为玉米糝、苦荞糝、豌豆糝；颗粒类分为：玉米粒、豌豆粒、苦荞粒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.2 苦荞、玉米：应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
状态	具有产品应有的状态	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分(以干物质计),g/100g	≤ 3.5	GB 5009.4
含沙量, g/100g	≤ 0.8	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.01	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤ 100	GB/T 5510

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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760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中规定的方法测定。

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不少于50个销售包装, 随机抽样至少6个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份, 送检验机构, 1份用于检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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规定的全部项目。有下列情况之一者，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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，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 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、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。