

Q/YHR

云南宏瑞食品有限公司企业标准

Q/YHR 0003 S—2025

代替 Q/YHR 0003 S-2021

谷物碾磨加工品

2025-09-29 发布

2025-10-02 实施

云南宏瑞食品有限公司 发布



前 言

我公司生产的谷物碾磨加工品是以大米（糯米）、黄豆、豌豆、绿豆、苦荞等其中一种或几种为主要原料，适量添加（或不添加）白砂糖粉、食盐、食用酵母、食品添加剂、香辛料（草果、八角）等辅料，经筛选、配料或不配料、浸泡或不浸泡、炒制或不炒制、水磨或不水磨、磨粉、烘干或不烘干、混合或不混合、筛分或不筛分、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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《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。

本标准代替Q/YHR 0003 S-2021《谷物碾磨加工品》

本标准由云南宏瑞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赖雪、陈娴、徐晶晶。



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。

本标准适用于以大米（糯米）、黄豆、豌豆、绿豆、苦荞等其中一种或几种为主要原料，适量添加（或不添加）白砂糖粉、食盐、食用酵母、食品添加剂、香辛料（草果、八角）等辅料，经筛选、配料或不配料、浸泡或不浸泡、炒制或不炒制、水磨或不水磨、磨粉、烘干或不烘干、混合或不混合、筛分或不筛分、包装等工艺加工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

3.1 根据原料类型的不同分为：谷物粉类、豆粉类、混合粉类。

3.1.1 谷物粉类：食用米粉、汤圆粉、苦荞粉等。

3.1.2 豆粉类：黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉等。

3.1.3 混合粉类：蒸肉粉、自发苦荞粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米（糯米）：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 大豆：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 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.8 食用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.9 香辛料（草果、八角）：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 生产加工用水：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	具有相应产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味。	
外 观	具有相应产品应有的干燥粉末状，无结块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感 ^a	有糯性（富有黏性），无牙疼	
^a 涉及产品为汤圆粉		GB/T 20569

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	
	谷物粉类	豆粉类	混合粉类		
水分, g/100g	≤	15		GB 5009.3	
灰分（以干基计）, g/100g	≤	4.5	-	5.5	GB 5009.4
粗细度	（留存 CQ10 号筛）, %	≤ 20（其他谷物粉类）	-	20	GB/T 5507
	（留存 CB33 号筛）, %	≤ 80（汤圆粉）		-	
含沙量, %	≤	0.06	-	0.06	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.004	-	0.004	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基计）(KOH), mg/100g	≤	85（汤圆粉除外）		GB/T 5510	
峰值粘度, BU	≥	200（汤圆粉）	-	-	GB/T 14490
白度（R457nm 蓝光反射率）, %	≥	80（汤圆粉）	-	-	GB/T 22427.6
斑点, 个/cm ²	≤	6（汤圆粉）	-	-	GB/T 22427.4
直链淀粉含量, %	≤	4（汤圆粉）	-	-	GB/T 15683

4.4 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

4.5 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

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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，按照JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 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

所抽样品须为同一批次产品不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50 kg）。

净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 样品平均分成两份（分样时需混匀），1 份检验，1 份备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

净含量小于 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标有不合格时，可用留样复检，判定以复检结果为准。

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

产品包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋及受潮。堆放时应离地、离墙10cm以上，堆码高度应以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南宏瑞食品有限公司

备案企业（盖章）

2025年9月29日

赖雪

备案企业主要负责人（签字）

2025年9月29日