

Q/GSK

昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂企业标准

Q/GSK 0003 S—2020

代替 Q/ GSK 003 S-2017

谷物粉类制成品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010174S-2020
备案日期: 2020年03月07日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 09 - 04 发布

2020 - 09 - 07 实施

昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂
发布

前 言

我厂生产的谷物粉类制成品是以苦荞粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、玉米粉等谷物粉为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食盐、碳酸氢钠等辅料，经和面、成型、干燥、包装等工艺生产而成。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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中总砷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/GSK 0003 S-2017《谷物粉制品》。

本标准由昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂提出并、起草并解释。

本标准主要起草人：张自华。



谷物粉类制成品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以苦荞粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、玉米粉等谷物粉为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食盐、碳酸氢钠等辅料，经和面、成型、干燥、包装等工艺生产而成的谷物粉类制成品。

2 规范性引用文件

下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 根据形状不同分为：片状、丝状、条状、颗粒状。

3.2 按口味的不同分为：原味、甜味、盐味等品种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米粉：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 食用碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

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	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该品种应有的正常气味和滋味，无异味。	
组织形态	厚薄、大小基本均匀的片状或丝状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

食品安全企业标

: 5301 S-

: 年

4.3 污染物限量

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2的要求。

表2 污染物限量

总砷(以As计),mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
----------------	---	-----	------------

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760粮食和粮食加工品的规定。

4.7 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

以同一批原料、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产品中随机抽样，抽样基数不少于20kg，随机抽取2 kg（不少于6个独立包装），将样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

5.4 型式检验

型式检验每年检验2次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定。封口应严密，不得破损、渗漏，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻放轻拿，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

准备案章

月 日

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）

张自华

备案单位主要负责人（签字）

2020年8月31日

2020年8月31日