

Q/XYF

云南莽阿哥食品有限公司企业标准

Q/XYF 0001 S—2020

代替 Q/XYF 0001 S-2018

粮食碾磨加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 530101728-2020
备案日期: 2020年03月07日

云南
备案
备案

2020-09-05 发布

2020-09-07 实施

云南莽阿哥食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的粮食碾磨加工品是以小米、紫米、大米、红米、黑米、糯米、高粱、荞麦、燕麦、薏仁米、玉米、小麦、大麦、豌豆、红豆、黄豆、黑豆、大豆等杂粮中的一种至四种为原料，添加或不添加酵母、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞、花生、南瓜仁、桂圆（干）、葡萄干、冰糖、枸杞、百合、食品添加剂等辅料、经混合或不混合、碾磨、调配、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铬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/XYF 0001 S-2018《粮食碾磨粉》。

本标准由云南荞阿哥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘正红。

粮食碾磨加工品

1 范围

本标准规定了粮食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。

本标准适用于以小米、紫米、大米、红米、黑米、糯米、高粱、荞麦、燕麦、薏仁米、玉米、小麦、大麦、豌豆、红豆、黄豆、黑豆、大豆等杂粮中的一种至四种为原料，添加或不添加酵母、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞、花生、南瓜仁、桂圆（干）、葡萄干、冰糖、枸杞、百合、食品添加剂等辅料、经混合或不混合、碾磨、调配、包装等工艺加工制成的粮食碾磨加工品。

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

3.1 按谷物原料及加工工艺的不同分为：单一型产品和混合型产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.2 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

4.1.4 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

4.1.5 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 花生、南瓜仁：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.9 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.10 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.11 糙米、糯米、高粱、红米、紫米、黑米、粳米、小米、玉米、薏仁米、荞麦、燕麦、黑豆、红豆等：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.12 重瓣红玫瑰、桂圆（干）、百合等：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 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。

省食品安全企业标准
备案号：5301 S-
日期： 年 月

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	具有其相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味	具有其相应产品应有的气味，无异味	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合GB 2715的规定。

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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 杂粮制品的规定。

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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》八、抽样方法的规定。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，应符合《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》的相关规定。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每年检验2次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，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。

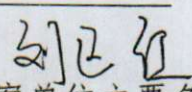
备案单位承诺书

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》。


备案单位主要负责人（签字）

2020年 3 月 2 日



2020年 3 月 2 日