

Q/XYF

云南莽阿哥食品有限公司企业标准

Q/XYF 0004 S—2020

其他粮食加工品（蒸肉粉）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010070S-2020
备案日期: 2020 年 04 月 15 日

2020-03-06 发布

2020-04-15 实施

云南莽阿哥食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他粮食加工品（蒸肉粉），是以大米、糯米、玉米、豌豆、黄豆等为主要原料，配以少量食盐、八角、桂皮、香叶、草果、茴香、花椒、胡椒、孜然、辣椒等辅料；经配料、混合、炒制、磨粉、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 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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。

本标准由云南莽阿哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘正红。

其他粮食加工品（蒸肉粉）

1 范围

本标准规定了其他粮食加工品（蒸肉粉）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、糯米、玉米、豌豆、黄豆等为主要原料，配以少量食盐、八角、桂皮、香叶、草果、茴香、花椒、胡椒、孜然、辣椒等辅料；经配料、混合、炒制、磨粉、包装等工艺加工制成的其他粮食加工品（蒸肉粉）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 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。

3.2 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	具有与原辅料相符的正常色泽	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	具有该产品特有的气味，无异味	
组织形态	呈颗粒状或粉末状或颗粒与粉末的混合状、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760粮食和粮食制品的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于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2份，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。

4.3 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，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置；应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，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，仓库内产品按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地、离墙堆放。

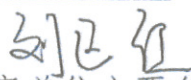
备案单位承诺书

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