

Q/YSX

云南山喜之食品有限公司企业标准

Q/YSX 0003 S—2020

代替 Q/YSX 0003 S-2017

粮食加工品

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010027S-2020
备案日期: 2020 年 02 月 27 日

2020-02-13 发布

2020-02-27 实施

云南山喜之食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的粮食加工品，是以紫米、小米、薏仁米、红米、苦荞米、黑米、绿豆、红腰豆、黑豆、红豆为主要原料，经清理、干燥、脱壳或不脱壳、碾磨或不碾磨、筛选、添加或不添加百合、莲子、红枣、枸杞、桂圆，混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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/YSX 0003S-2017《粮食加工品》

本标准由云南山喜之食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑晓博、程乐斌。

粮食加工品

1 范围

本标准规定了粮食加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以紫米、小米、薏仁米、红米、苦荞米、黑米、绿豆、红腰豆、黑豆、红豆为主要原料，经清理、干燥、脱壳或不脱壳、碾磨或不碾磨、筛选、添加或不添加百合、莲子、红枣、枸杞、桂圆，混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的粮食加工品。

2 规范性引用文件

本标准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

根据使用的原料不同分为：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 紫米、薏仁米、红米、黑米、红腰豆、黑豆、红豆、百合、莲子、红枣、枸杞、桂圆：应干燥完好、无霉变、无劣变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.3 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 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	具有各产品应有的色泽	取1袋样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
组织、形态	具有相应产品固有的形态。	
滋味和气味	具有各产品固有的香味、气味，无异味	
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
		豆类	谷物类	混合类	
水分, g/100g	≤	16.0			GB 5009.3
杂质, g/100g	≤	2.0			GB/T 5494

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 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，按照 JJF 1070 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食品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 粮食和粮食制品的规定。

4.9 食品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

以同一原料、同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品抽样基数不少于50kg，随机抽取6个独立包装的样品（总重量不少于5kg）：样品分为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，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、杂质。

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，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中，有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



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（盖章）

2020年 2月 20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '程永成' (Cheng Yongcheng), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2月 20日