

Q/YSR

云南苏荣食品有限公司企业标准

Q/YSR 0002 S—2020

谷物碾磨加工品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010364S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 21 日

2020 - 12 - 21 发布

2020 - 12 - 23 实施

云南苏荣食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的谷物碾磨加工品是以黄豆、豌豆、苦荞、糯米、粳米、玉米等为主要原料，添加（或不添加）食品加工用酵母、食品添加剂、香辛料（花椒、辣椒、茴香、草果、八角、丁香等）、玉米淀粉等辅料，经筛选、磨粉、混合、包装制成。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 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》和GB 2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》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。

本标准由云南苏荣食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张光荣

食品安全

号: 5301

期:

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、运输和贮存。

本标准适用于以黄豆、豌豆、苦荞、糯米、粳米、玉米等为主要原料，添加(或不添加)食品加工用酵母、食品添加剂、香辛料(花椒、辣椒、茴香、草果、八角、丁香等)、玉米淀粉等辅料，经筛选、磨粉、混合、包装制成的谷物碾磨加工品。

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：

- 3.1 豆粉类：黄豆粉、豌豆粉等。
- 3.2 其他谷物粉类：苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、玉米渣、高粱粉、糯米粉等。
- 3.3 混合粉类：自发小麦粉、自发苦荞粉、自发玉米粉、蒸肉粉、酥肉粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.4 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.6 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.7 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.9 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的规定。
- 4.1.10 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.11 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	具有各品种应有的色泽	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。
气味	具有相应产品特有的气味，气味正常，无异味	
组织、形态	呈粉状、粒状，无结块	
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 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2的规定。

表 2 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

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

4.10 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

以同一班次、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50kg）。随机抽取净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份备查；净含量小于5kg的产品：取6个独立包装样品（总质量不少于5kg）分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经厂质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《食品生产许可证审查细则》的有关规定。

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的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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，有任意一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050。

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、车辆应清洁、干燥、无污染物，运输过程中避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异物或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，并有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

云南苏荣食品有限公司

备案单位(盖章)

2020年12月21日

张光荣

备案单位主要负责人(签字)

2020年12月21日