

# Q/YYZ

## 云南翌舟生物科技有限公司企业标准

Q/YYZ 0002S—2020

### 粮食加工品

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: 53010049S-2020

备案日期: 2020年03月11日

2020-01-22 发布

2020-03-11 实施

云南翌舟生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的粮食加工品是以玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、白扁豆、大米、糙米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、甜荞米、小麦仁、燕麦片、花生、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、芝麻等一种或几种为原料，经筛选、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。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》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铬指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南翌舟生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：班永恒

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、白扁豆、大米、糙米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、甜荞米、小麦仁、燕麦片、花生、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、芝麻、藜麦等一种或几种为原料，经筛选、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的粮食加工品。

## 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

3.1.1 单一型产品：按使用原料的不同分为玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、甜荞米、高粱米、薏苡仁（薏仁米）等。

3.1.2 混合型产品：以两种或两种以上的原料混合包装制成，如芝麻小米粥，红豆糙米粥等品种。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、白扁豆、大米、糙米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、甜荞米、小麦仁、燕麦片、花生、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、芝麻、藜麦：应干制、无霉变、无虫蛀，并应符合相关的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原物料：应符合相关的食品标准及有关规定，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                             |
|-------|--------------------|----------------------------------|
| 色泽及形态 | 具有其相应产品应有的色泽及应有的形态 | 打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。 |
| 气味    | 具有其相应产品应有的气味，无其他异味 |                                  |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。         |                                  |

#### 4.3 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 |

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760粮食和粮食制品的规定。

#### 4.8 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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 产品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, 有任何一项不合格时, 可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 食品标签标识应符合 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

运输工具应清洁、卫生, 有防雨、防潮、防晒设施; 装运时应轻拿轻放, 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。



## 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02月01日

班永恒

备案单位主要负责人（签字）

2020年02月01日