

Q/YCN

云南御春农食品有限公司企业标准

Q/YCN 0003 S—2020

谷物碾磨加工品

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: 53010144 S-2020

备案日期: 2020 年 07 月 20 日

2020 - 06 - 19 发布

2020 - 07 - 20 实施

云南御春农食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的谷物碾磨加工品是以薏仁、苦荞、燕麦、小米、绿豆、红豆、紫米等粮食为主要原料，经筛选、磨粉、配料或不配料、包装等工艺制成。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 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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南御春农食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：把泉威、李丽蓉。



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、运输及贮存。

本标准适用于以薏仁、苦荞、燕麦、小米、绿豆、红豆、紫米等粮食为主要原料，经筛选、磨粉、配料或不配料、包装等工艺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

根据原料不同分为：薏仁粉、苦荞粉、燕麦粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.2 薏仁：应符合 NY/T 2977 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 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.6 红豆、紫米等粮食：应 GB 2715 规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有各品种原料固有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味	具有产品应有的气味，无异味。	
组织形态	呈干燥松散的粉末状，无结块。	
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

4.4 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 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760粮食和粮食制品的规定。

4.7 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 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

5.2 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（且总重量不低于50kg），随机抽取至少6个独立包装(或总重不少于5kg)。将样品平均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、粗细度。

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) 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，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。

5.5 判定规则

检验结果中,有任一项不合格,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、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、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

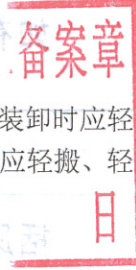
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

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。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的库房内,并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。



日

日

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《中华人民共和国食品安全法》。

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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位(盖章)

2020年5月19日



备案单位主要负责人(签字)

2020年5月19日