

Q/DHY

昆明达和源食品有限公司企业标准

Q/DHY 0002 S—2021

代替 Q/ DHY 0002 S-2019

粮食加工品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010317S- 2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 28 实施

昆明达和源食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的粮食加工品是以大米、糙米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、荞米、甜荞米、玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、白扁豆、白芸豆、小麦仁、燕麦片（生）、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、芝麻等为原料，配以（或不配以）坚果（核桃仁、松籽仁、腰果、巴旦木、花生等）、水果干（提子干、蔓越莓干等）等，经筛选、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 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》和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。

本标准代替Q/DHY 0002 S-2019《粮食加工品》

本标准由昆明达和源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李小平、吴新兵。

食品
号: 5
期:

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、贮存。

本标准适用于是以大米、糙米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、荞米、甜荞米、玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、白扁豆、白芸豆、小麦仁、燕麦片（生）、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、芝麻等为原料，配以（或不配以）坚果（核桃仁、松籽仁、腰果、巴旦木、花生等）、水果干（提子干、蔓越莓干等）等，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 单一型产品：以单一原料包装制成，如小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、小米、荞米、玉米粒、绿豆、红豆、黑豆、高粱米、薏苡仁（薏仁米）等。

3.2 混合型产品：以两种或两种以上的原料混合或拼配组合后包装制成，如芝麻小米粥、红豆糙米粥、坚果紫米粥等品种。

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 大米、糯米、糙米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.3 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.4 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.5 坚果（核桃仁、松籽仁、腰果、巴旦木、花生等）：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.6 红米、紫米、黑米、苦荞米、小米、荞米、甜荞米、小麦仁、芝麻、红豆、黑豆、白扁豆、白芸豆、小麦仁、燕麦片（生）、高粱米、薏苡仁（薏仁米）、水果干（提子干、蔓越莓干等）：应无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	具有各品种固有的色泽	打开包装，取50g样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气味	气味正常，无异味	
组织形态	颗粒状	
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，含坚果的产品坚果部分理化指标还应符合GB 19300的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
杂质, g/100g ≤	1.5	GB/T 5494

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于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
铬（以 Cr 计）, mg/kg ≤	0.8	GB 5009.123

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及有关规定。

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 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

标准

)-

月

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于50个独立包装（总重不得少于50kg），从每批产品中随机抽取样品，净含量大于或等于5kg的产品：取5kg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5kg的产品：取6个独立包装样品（总重不得少于5kg）分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，有任一项不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生、干燥，装卸时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，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，仓库内的产品，按不同品种分别离地、离墙堆码整齐。

案章

日

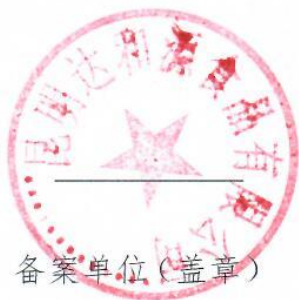
备案单位承诺书

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《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）

A handwritten signature in black ink, appearing to be "李小平", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 7 月 26 日

2021 年 7 月 26 日