

Q/DLS

迪庆梅里雪山粮油产业开发有限责任公司企业标准

Q/DLS 0002 S—2020

青稞米

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: 53340009 S-2020
备案日期: 2020年5月30日

2020-05-15 发布

2020-05-30 实施

迪庆梅里雪山粮油产业开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的青稞米以青稞为原料，经过清理、磁选、脱壳、碾磨、制粉、造粒成型、包装等工艺加工制成的青稞米制品。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，作为本公司组织生产、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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》确定，其中总砷含量严于食品安全国家标准，其余指标根据《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由迪庆梅里雪山粮油产业开发有限责任公司、云南省粮油科学研究院提出、起草并解释。

本标准起草人： 赵志诚、李琛、罗新兰、文韵漫

青稞米

1 范围

本标准规定了青稞制品的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以青稞为原料，经过清理、磁选、脱壳、碾磨、制粉、造粒成型、包装等工艺加工制成的青稞米制品。

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

根据加工工艺，本产品分为：青稞米、青稞熟化米。

3.1 青稞米：以云南省迪庆州辖区内种植的青稞经脱壳、适度碾磨等工艺加工得到的产品。

3.2 青稞熟化米：以云南省迪庆州辖区内种植的青稞经脱壳、碾磨、制粉、造粒成型等工艺加工得到的熟化产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 青稞：应符合 GB/T 11760 的规定。

4.1.2 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 感官指标：

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要 求	检验方法
组织形态	颗粒状	GB/T 5492
色泽	具有青稞米应有的色泽	
气味	无酸味、霉味及其它异味。	

4.3 理化指标：

应符合表 2 的规定。

品安全企业标

5334

S-

年

表2 理化指标

项目	指 标	检验方法
水分, ≤	14.5	GB 5009.3
杂质, g/100g ≤	1.0	GB/T 5494
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, µg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
六六六(HCB), mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg ≤	0.05	
黄曲霉毒素B ₁ , µg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, µg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
甲基毒死蜱, mg/kg ≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg ≤	0.5	GB/T 5009.110
其它农药最大残留限量	按GB 2763的规定执行	

4.4 净含量

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

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 其他杂粮制品的规定。

4.6 加工过程中的卫生要求

应符合 GB12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一产品类型,同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次产品随机抽取:抽样基数不得少于50个独立包装(总量不得少于50kg)。

5.2.1 净含量大于或等于 5kg 的产品:取 5kg 样品平均分成两份(分样时需混匀),1 份检验,1 份作备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

5.2.2 净含量小于 5kg 的产品:取 6 各独立包装样品(总重不少于 5kg)分成 2 份,1 份检验,1 份作备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本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：感官、水分、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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，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

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验项目中有任一项不符合本标准，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标识应符合 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求，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，装卸时应轻装、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、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、易污染的物品混贮、混放。

备案章

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》。



2020 年 05 月 20 日



2020 年 05 月 20 日