

# Q/DAN

## 德钦县阿青玛农产品开发有限公司企业标准

Q/DAN 0001 S—2021

### 杂粮米

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53340002 S-2021  
备案日期: 2021年 2月 15日

2021 - 02 - 05 发布

2021 - 02 - 15 实施

德钦县阿青玛农产品开发有限公司

发布

# 杂粮米

## 1 范围

本标准规定了杂粮米的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以青稞、玉米、小麦、燕麦、红豆、荞麦中的一种或几种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成杂粮米。

## 2 规范性引用文件

下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

按原料及工艺的不同分为：单一型和混合型。

## 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 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

4.1.3 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。

4.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.5 青稞、红豆：应洁净、无霉变、无污染。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有该各种配料应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变、无异味	
组织形态	具有各种配料应有的形状、清洁、干燥、无虫蛀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

安全企业标  
3334 S-  
年

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

### 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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，有任意一项不符合本标准要求时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

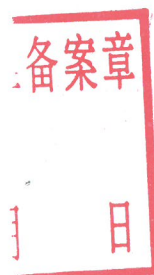
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

### 6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



## 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）

2021年2月5日

备案单位主要负责人（签字）

2021年02月05日