

Q/KZY

兰坪县康之源农业综合开发有限公司企业标准

Q/KZY 0002S—2020

其他粮食碾磨粉



2020-02-17 发布

2020-02-21 实施

兰坪县康之源农业综合开发有限公司
发布

前 言

本公司生产的其他粮食碾磨粉是以玉米、豌豆、荞麦、青稞等为主要原料，经筛选、磨粉、拼配或不拼配、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，特制定本标准作为企业生产、组织、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。

本标准由兰坪县康之源农业综合开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘伟燕

全企业
S
年

其他粮食碾磨粉

1 范围

本标准规定了其他粮食碾磨粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以玉米、豌豆、荞麦、青稞等为主要原料，经筛选、磨粉、拼配或不拼配、包装等工艺制成的其他粮食碾磨粉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.4 青稞：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品标准和相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有各种原料固有的正常色泽	取适量样品置于洁净的白盘中，在自然光下目测、鼻闻、口尝。
气味	气味正常，无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状，干燥、松散、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	6.0	GB 5009.4
含砂量, g/100g ≤	0.04	GB/T 5508
粗细度, (留存 CQ20 号筛), (%) ≤	5.0	GB/T 5507
磁性金属物, g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(KOH), g/100g ≤	85.0	GB/T 5510

3.4 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的要求。

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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760杂粮制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同-规格产品为一批。

4.2 抽样

基数不少于 50 公斤，从每批随机抽取样品 6 个独立包装或总重不小于 5 公斤，样品分为二份，一 份

检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求抽检时。

4.5 判定规则

检验结果中，有任何一项不合格时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不合格，则判定为不合格。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，

5.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

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01月15日

冯荣丽

备案单位主要负责人 (签字)

2020年01月15日