

Q/LYK

梁河县益坤粮油工业有限责任公司企业标准

Q/LYK 0001 S—2020

代替 Q/ LYK 0001 S-2017

豌豆粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331 0001 S-2020
备案日期: 2020 年 5 月 15 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 04 - 22 发布

2020 - 05 - 15 实施

梁河县益坤粮油工业有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的豌豆粉，是以豌豆为主要原料，经筛选、脱皮、碾磨、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，作为企业组织生产、质量检验、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。

本标准由梁河县益坤粮油工业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨荣俊。

安全企

31

年

豌豆粉

1 范围

本标准规定了豌豆粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以豌豆为主要原料，经筛选、脱皮、碾磨、包装等工艺制成的豌豆粉。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	淡黄色或浅黄色、具有光泽。	取适量样品，置于干燥洁净的白瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅。
组织、形态	均匀的粉状，无结块。	
滋味、气味	具有豌豆特有的香味，气味正常，无异味。	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
粗细度, g/100g	≤ 全部通过CQ20号筛	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物, g/100g	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(KOH), mg/100g	≤	80	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 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按照 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杂粮粉的规定。

3.9 食品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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，净含量≥5kg的产品，取5kg样品平均分成两份，1份检验，1份留样备查；净含量小于5kg的产品，取6个独立包装样品（总重不少于5kg），分成两份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、粗细度。

4.4 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，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 产品停产半年以上再恢复生产时;
- 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。

4.5 检验规则

检验结果中有任一项不符合本标准时, 可用留样对不符合项进行复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合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、卫生, 有防雨、防潮、防晒设施; 装运时应轻拿轻放, 不得抛掷、重压和挤压, 不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内, 并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙、离地堆码整齐, 堆码高度以提取方便为宜。

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）

杨荣俊

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月9日

2020年5月9日