

Q/YXY

云龙县星翳种植专业合作社企业标准

Q/YXY 0002 S—2020

高原粗粮粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0027 S— 2020
备案日期: 2020 年 7 月 10 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020-06-16 发布

2020-07-10 实施

云龙县星翳种植专业合作社

发布

前 言

我公司生产的高原粗粮粉是以燕麦、苦荞、大麦、玉米等粗粮、可食用果蔬、药食同源、可食用花卉、可食用菌菇中的一种或几种为主要原料，经熟化或干燥后研磨（磨粉或碎粒）、混合或不混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云龙县星翳种植专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李星翳、左李荣。

高原粗粮粉

1 范围

本标准规定了高原粗粮粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以燕麦、苦荞、大麦、玉米等粗粮、可食用果蔬、药食同源、可食用花卉、可食用菌菇中的一种或几种为主要原料，经熟化或干燥后研磨（磨粉或碎粒）、混合或不混合、包装等工艺制成的高原粗粮粉。

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 产品分类

根据谷物原料及加工工艺不同分为：单一粗粮粉、混合粗粮粉、混合粗粮粉粒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 苦荞：应符合 GB /T 10458 的规定。
- 4.1.2 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.4 大麦：应符合 LS/T 3101 的规定。
- 4.1.5 可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：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，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	呈粉状、或粉、混合状，干燥、疏松、无结块。	
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定要求。

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	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≤ 5.0 (限荞麦产品)	GB 5009.5
单宁 (以干基计), g/100g	≤ 0.3 (限高粱产品)	GB/T 15686
磁性金属物, g/kg	≤ 0.006	GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤ 0.05	GB/T 5508
脂肪酸值 (KOH), mg/100g	≤ 120	GB/T 5510
粗细度 (留存在 CQ20 号筛), g/100g	≤ 5.0	GB/T 5507

4.4 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的规定。

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

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。

4.10 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总重不得少于50kg），抽样数量不少于6个独立包装样品（总重不少于5kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 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，亦应进行检验：

- 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，有一项指标有不合格时，可以用留样进行复检，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

运输工具应符合产品特性、清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。