

Q/GDL

个旧市大红屯粮食购销有限公司企业标准

Q/GDL 0002S—2020

云南省食
备案号:
备案日期:

糯米粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325⁰⁰²⁴S-2020
备案日期: 2020年6月15日

2020-06-12 发布

2020-06-22 实施

个旧市大红屯粮食购销有限公司 发布

前 言

我公司生产的糯米粉是以我公司的糯米为主要原料，经清洗、浸泡、晾干、碾磨、过筛、搅拌、包装等工艺制成的非即食产品。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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由个旧市大红屯粮食购销有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈伟、陈霖。



糯米粉

1 范围

本标准规定了糯米粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以我公司的糯米为原料，经清洗、浸泡、晾干、碾磨、过筛、搅拌、包装等工艺制成的非即食糯米粉产品。

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。

食品安全企业标准

5325 S-

年 月

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：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。

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
气味、滋味	具有糯米粉应有的气味，无霉味及其异味	取适量样品置于洁净容器中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织形态	呈疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	
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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 2.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/Kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗细度, %	全部通过CB30号筛, 存留在CB36号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(以KOH计)(mg/100g)	≤ 80	GB/T 5510
酸度(1.0mol/LNaOH)(ml/10g)	≤ 2	GB 5009.239

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 污染物指标

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, 并按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粮食和粮食制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规定

4.1 组批

同一批原料、同一次投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于20个独立包装(总量不得小于10kg); 随机抽取, 净含量大于或等于500g的产品: 取2kg样品平均分成两份, 混匀; 净含量小于500g的产品: 取6个独立包装样品(总重不少于2kg), 样品分为两份, 1份用于检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门按本标准的规定进行检验。检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、粗细度、酸度。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，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。

4.5 判定规定

检验结果中，若有任意一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB28050 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

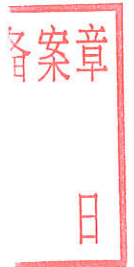
包装材料和容器应符合相关的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品的工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品应离墙、离地堆放，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》。

个旧市大红屯粮食购销有限公司

备案单位（盖章）

2020年6月11日

何荣

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月11日

