

Q/HYY

红河阅云农业发展有限公司企业标准

Q/HYY 0005 S—2021

粥料

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: 53250011 S-2021
备案日期: 2021年3月15日

2021-03-15 发布

2021-03-25 实施

红河阅云农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的粥料是以大米、紫米、糯米、荞麦、黑米、糙米、小米、高粱等谷物杂粮中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加，燕麦、花生仁、红小豆、赤小豆、绿豆、食用蔬菜干（扁豆，萝卜干等）、食用水果干（葡萄干、桂圆干、菠萝干等）、枸杞、莲子、百合、山药、芝麻、核桃仁、食糖（红糖、冰糖、白砂糖等）等辅料，经精选、混合或不混合、包装等工艺生产而成。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，特制定本企业标准，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 2762-2017《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 2763-2016《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。

本标准由红河阅云农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨启瑞、马衔蔚。

粥料

1 范围

本标准规定了粥料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、紫米、糯米、荞麦、黑米、糙米、小米、高粱等谷物杂粮中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加，燕麦、花生仁、红小豆、赤小豆、绿豆、食用蔬菜干（扁豆、萝卜干等）、食用水果干（葡萄干、桂圆干、干红枣等）、枸杞、莲子、百合、山药、芝麻、核桃仁、食糖（红糖、冰糖、白砂糖等）等辅料，经精选、混合或不混合、包装等工艺加工而成的粥料。

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 产品分类

根据添加原料不同分为：单一粥料、混合粥料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.5 燕麦：应符合 LS/T 3102 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 大米、紫米、糯米、黑米、糙米、红小豆、赤小豆、绿豆等：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.12 核桃仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.13 百合、山药：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 食糖（红糖、冰糖、白砂糖等）：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 食用蔬菜干、水果干：应无霉变、无虫蛀、无污染、并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.17 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5325 S-
年 月

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|--------------------------|----------------------------------|
| 色 泽 | 具有各种原辅料固有的色泽，无污染、无霉变、无虫蛀 | 取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝 |
| 气味和滋味 | 具有各种原辅料应有的气味和滋味，无异味 | |
| 组织形态 | 各品种干品原料本身的自然状态 | |
| 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。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 16.0 | GB 5009.3 |
| 杂质, g/100g | ≤ 2.0 | GB/T 5494 |

4.4 污染物限量

应符合GB2762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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8.3

4.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于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5 kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、杂质。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的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。

5.5 判定规则

检验结果中有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、并具有防晒、防雨设施。严禁与有毒、有害、有异味的物品混装。装卸时应小心轻放，严禁抛、踢、摔等不良方式。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥及避光处，并防尘、防蝇、防虫、防鼠措施。严禁与有毒、有害、易污染的物品同贮。产品应离地、离墙堆放。

备案章

日

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》。

红河阅云农业发展有限公司

备案单位（盖章）

2021年3月10日



备案单位主要负责人（签字）

2021年3月10日

