

Q/YLS

云南裕隆盛农业科技有限公司企业标准

Q/YLS 0004 S—2021

自发麦芯粉

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040012 S-2021
备案日期:2021年2月4日

2021-01-25 发布

2021-02-04 实施

云南裕隆盛农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的自发麦芯粉是以麦芯粉为主要原料，以南瓜粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦、奇亚籽、小米粉、红豆粉、绿豆粉、紫薯粉、鹰嘴豆粉、山药粉、薏仁米粉、重瓣红玫瑰花(Rose rugosa cv.plena)、苦荞粉、玉米粉、青稞粉、黑米、紫米为辅料，添加酵母和食品添加剂，经碾磨、配料、混合、包装制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 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》的规定制定，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。

本标准由云南裕隆盛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李龙。

自发麦芯粉

1 范围

本标准规定了自发麦芯粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以麦芯粉为主要原料，以南瓜粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦、奇亚籽、小米粉、红豆粉、绿豆粉、紫薯粉、鹰嘴豆粉、山药粉、薏仁米粉、重瓣红玫瑰花(Rose rugosa cv.plena)、苦荞粉、玉米粉、青稞粉、黑米、紫米为辅料，添加酵母和食品添加剂，经碾磨、配料、混合、包装制成的自发麦芯粉。

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 产品分类

根据使用的辅料料不同分为：自发南瓜麦芯粉、自发黑麦麦芯粉、自发燕麦麦芯粉、自发藜麦麦芯粉、自发奇亚籽麦芯粉、自发小米麦芯粉、自发红豆麦芯粉、自发绿豆麦芯粉、自发紫薯麦芯粉、自发鹰嘴豆麦芯粉、自发山药麦芯粉、自发薏仁米麦芯粉、自发重瓣红玫瑰(Rose rugosa cv.plena)麦芯粉、苦荞麦芯粉、玉米麦芯粉、青稞麦芯粉、黑米麦芯粉、紫米麦芯粉、杂粮麦芯粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 南瓜粉、黑麦粉、奇亚籽、红豆粉、绿豆粉、紫薯粉、鹰嘴豆粉、山药粉、薏仁米粉、重瓣红玫瑰花(Rose rugosa cv.plena)、玉米粉、青稞粉、黑米、紫米等杂粮等原料：应无劣变、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。

4.1.4 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定

4.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.6 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.7 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有各品种原料固有色泽	取1袋样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
组织、形态	均匀粉状、无结块	
滋味和气味	具有各品种原料特有的香味，气味正常，无异味	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g ≤	3.0	GB 5009.4

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

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 食品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

以同一班次、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50kg）。随机抽取净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份备查；净含量小于5kg的产品：取6个独立包装样品（总质量不少于5kg）分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经厂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、灰分。

5.4 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，应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上再重新恢复生产时；
- 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 检验规则

检验结果中，检验结果中，若有任一项指标不合格，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 包装的标签标识应符合 GB 7718、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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 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。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

备案单位承诺书

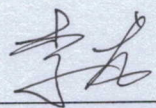
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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》。





备案单位主要负责人（签字）

2020年 11月 10日