

Q/QJH

曲靖开发区金禾精米厂企业标准

Q/QJH 0001S—2020

云
备
备

谷物碾磨制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030043S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 15 日

2020 - 05-14 发布

2020 - 05-15 实施

曲靖开发区金禾精米厂 发布

前 言

我公司生产加工的谷物碾磨制品分别以苦荞、玉米、稻谷（糯米、大米）、黄豆、碗豆、绿豆、红豆、黑豆、燕麦、小米、薏苡仁等为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）、制浆（或不制浆）、添加（或不添加）膨松剂、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、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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖开发区金禾精米厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔水华。

省食品

案号:5

日期:

谷物碾磨制品

1 范围

本标准规定了谷物碾磨制品的产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以苦荞、玉米、稻谷（糯米、大米）、黄豆、豌豆、绿豆、红豆、黑豆、燕麦、小米、薏苡仁等为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）、制浆（或不制浆）、添加（或不添加）膨松剂、包装等工艺制成的谷物碾磨制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

按产品使用原料及加工工艺的不同分为：苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉、玉米粉、苦荞米、玉米粒等。

3.1 谷物碾磨粉类

苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉(大米粉)、玉米粉等；是分别以苦荞、黄豆、豌豆、糯米、大米、玉米等为原料，经清理除杂、碾磨、筛选、包装等工艺加工成的粉状产品。

3.2 自发粉类

自发苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、玉米粉等；是以食用米粉、黄豆粉、玉米粉、苦荞粉、豌豆粉等为主要原料，按一定比例添加膨松剂精制成的粉末状非即食类食品。

3.3 谷物碾磨米类

苦荞米、玉米粒、薏仁米、紫米等，是以苦荞麦、薏苡仁、稻谷（糯米、大米）等为原料，经清理、蒸煮、干燥、脱壳、筛选工艺加工成的粒状产品。以玉米等为原料，经清理、脱壳、筛选、包装等工艺加工成的粒状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 稻谷：应符合 GB 1350 的规定。

4.1.2 大豆、黄豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.4 大米、糯米：应符合 GB 1354 的规定。

- 4.1.5 薏苡仁：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.7 红豆、黑豆:应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.8 绿豆:应符合 GB 10462 的规定。
- 4.1.9 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.10 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.11 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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	指 标			检验方法
	谷物碾磨粉类	自发粉类	谷物碾磨米类	
色泽	具有该产品固有色泽			取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，目视、观察其状态，闻其气味、尝其口味。
气味、滋味	具有该产品应有的香气和清香味，无异味。			
组织状态	粉状，具有该产品应有的组织状态		颗粒完整饱满、组织均匀。	
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
	谷物碾磨粉类	自发粉类	谷物碾磨米类	
水分，g/100g ≤	20.0	20	15.5	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	8.0	6.0	--	GB 5009.4
粗细度（留存 CQ20 号筛），g/100g ≤	5.0	5.0	--	G8/T 5507
含砂量，g/100g ≤	0.1	0.05	--	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.005	0.005	--	GB/T 5509
杂质，g/100g ≤	--	---	0.5	GB/T 5494
脂肪酸（KOH），mg/100g ≤	100.0	85.0	--	GB/T 5510

4.4 污染物限量

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。

业标
S-
羊

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 GB2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

由以同一原料，同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.3 抽样

5.3.1 抽样

5.3.2 从同一批次产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 50 个独立包装，且总量不低于 50kg，样品数量不少于 5.0kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验；净含量小于 5.0kg 的产品，总质量不少于 5.0kg，分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3.3 型式试验抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10kg，抽样基数不小于 100 个独立包装，且总量不低于 100kg，其中 5.0 kg 作为检验样品，另外 5.0 kg 作为备样。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

5.4.2 粉类产品检验项目为：标签标识、感官要求、净含量、水分、灰分、粗细度、含砂量。

备案

3

5.4.3 米类出厂检验项目：标签标识、感官要求、水分、杂质、净含量。

5.5 型式检验

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

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标识、标签、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房中。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、混存。

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）

崔永华

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 4 月 9 日

2020 年 4 月 9 日