

Q/YFN

云龙县丰农商贸有限责任公司企业标准

Q/YFN 0002 S—2020

冲调谷物制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0034 S—2020
备案日期: 2020 年 7 月 14 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020-06-15 发布

2020-07-14 实施

云龙县丰农商贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的冲调谷物制品是以玉米、荞麦、燕麦、大麦、大米、红米、红豆、紫米等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、大枣粉、莲子粉等辅料，经分拣、清理、炒制或蒸煮熟化、磨粉、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》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。

本标准安全性指标根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定，其中铅的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。

本标准由云龙县丰农商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海军。

冲调谷物制品

1 范围

本标准规定了冲调谷物制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玉米、荞麦、燕麦、大麦、大米、红米、红豆、紫米等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、大枣粉、莲子粉等辅料，经分拣、清理、炒制或蒸煮熟化、磨粉、混合（或不混合）、包装等工艺制成的谷物冲调制品。

2 规范性引用文件

并标准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

根据使用原辅料不同分为：冲调玉米制品、冲调荞麦制品、冲调大麦制品、冲调红豆制品、冲调大米制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.4 红米、紫米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.8 燕麦：应符合 LS/T 3102
- 4.1.9 红豆、黑豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.10 裸大麦：应符合 GB/T11760 的规定
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应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	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。 用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	呈干燥疏松的均匀粉末状，无结块、无霉变。冲调后呈黏稠状或固液混合状。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于国标的指标限量应符合表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	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 执行。				
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

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 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中方便谷物制品的规定。

4.10 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 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

样品从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 个独立包装，样品抽取至少 20 个独立包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须由本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：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。型式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) 原辅料或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，微生物指标若有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格时，可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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

备案章

日

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

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。禁止与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味及有防尘、防蝇、防鼠设施的专用仓库内。不得与有毒、有害物品混贮。产品应离地、离墙堆放，堆放高度以提取方便、产品受压不破损为宜。
