

Q/YFN

云龙县丰农商贸有限责任公司企业标准

Q/YFN 0001 S—2020

粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0033S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 15 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 06 - 15 发布

2020 - 07 - 15 实施

云龙县丰农商贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的粮食加工品是以玉米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、高粱米、薏仁米、燕麦、大麦、大豆、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、芸豆等一种或几种为原料，添加（或不添加）红枣、枸杞、莲子、银耳、核桃仁、花生仁等辅料，经筛选、碾磨（或不碾磨）、混合（或不混合）、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铬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。

安全企业
29 S
年

粮食加工品

1 范围

本标准规定了粮食加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以优质玉米、小米、糯米、红米、紫米、黑米、苦荞米、高粱米、薏仁米、燕麦、大麦、大豆、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、芸豆等一种或几种为原料，添加（或不添加）红枣、枸杞、莲子、银耳、核桃仁、花生仁等辅料，经筛选、碾磨（或不碾磨）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的粮食加工品。

2 规范性引用文件

本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：

根据所用原辅不同分为：单一型产品、混合型产品。

3.1 单一型产品：由单一品种的原料制成。

3.2 混合型产品分为：杂粮混合类产品、杂粮辅料混合类产品。

3.2.1 杂粮混合类产品：由两种或两种以上杂粮混合制成。

3.2.2 杂粮辅料混合类产品：由一种或多种杂粮为原料，添加一种或多种辅料制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.2 大米、糯米应符合 GB 1354 的规定。

4.1.3 红米、紫米、薏仁米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.7 红豆、黑豆：应符合 GB/T 10461 的规定。

4.1.8 花生、核桃：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.9 大麦：应符合 LS/T 1301 的规定。

4.1.10 银耳：应符合 NY/T 834 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	具有各品种应有的色泽。	取 100g 样品，置于洁净的白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味	具有各品种固有的气味，无异味。	
组织形态	具有各品种应有的形状，无结块、霉变现象。	

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 (谷物加工品) 15.0 (谷物碾磨加工品)	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 1.5 (谷物加工品)	GB/T 5494

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	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (豆类产品除外)	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02 (豆类产品除外)	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (谷物类产品)、0.2 (豆类产品)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	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。

4.7 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合表4的规定。

表4 有毒有害菌类、植物种子限量

项目	限量	检验方法
麦角/%		

大米、玉米、豆类 小麦、燕麦、大麦	≤	不得检出 0.01	GB 2715-2016 附录 A
----------------------	---	--------------	-------------------

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 JJF1070 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 中粮食加工品的规定。

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

以同一原料，同一次投料，同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50kg）。样品从同一批次产品中随机抽取：净含量大于或等于 5kg 的产品，取 5kg 样品平均分成 2 份，一份检验，一份留样备查；净含量小于 5kg 的产品，取 6 个独立包装的样品（总重不得少于 5kg）分成 2 份，一份检验，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抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、杂质、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：

- 原辅料或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产一年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 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

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。
