

# Q/YXY

## 云龙县星翳种植专业合作社企业标准

Q/YXY 0005 S—2020

### 粗粮宝

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0039 S- 2020  
备案日期: 2020 年 7 月 10 日

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

2020 - 06 - 16 发布

2020 - 07 - 10 实施

云龙县星翳种植专业合作社

发布

## 前 言

我公司生产的粗粮宝是以燕麦、苦荞、甜荞、大麦、糙米、粳米、高粱、小麦、玉米、青稞、小米、薏米等为中的一种或几种为主要原料，添加核桃、赤豆、红豆、芸豆、山药、百合、魔芋干、紫薯干、南瓜干、马铃薯干、莴笋干、胡萝卜干等的一种或几种为辅料，经筛选、混合、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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云龙县星翳种植专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李星翳、左李荣。

# 粗粮宝

## 1 范围

本标准规定了粗粮宝的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以燕麦、苦荞、甜荞、大麦、糙米、粳米、高粱、小麦、玉米、青稞、小米、薏米等为中的一种或几种为主要原料，添加核桃、赤豆、红豆、芸豆、山药、百合、魔芋干、紫薯干、南瓜干、马铃薯干、莴笋干、胡萝卜干等的一种或几种为辅料，经筛选、混合、包装等工艺制成的粗粮宝。

## 2 规范性引用文件

下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

根据谷物原料及加工工艺不同分为：单一粗粮宝、混合粗粮宝。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.2 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.4 甜荞：应符合 NY/T 1503 的规定。
- 4.1.5 大麦：应符合 LS/T 3101 的规定。
- 4.1.6 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 4.1.7 粳米：应符合 NY/T 594 的规定。
- 4.1.8 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.9 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.10 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.11 赤豆、红豆、芸豆：应符合 GB 4404.2 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定要求。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                       | 检验方法                          |
|-------|---------------------------|-------------------------------|
| 色 泽   | 具有该品种应有的正常色泽。             | 取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 组织形态  | 具有与各品种干品原料本身应有的形态，无虫蛀、霉变。 |                               |
| 滋味和气味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无其他异味。      |                               |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质                 |                               |

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定要求。

表2 理化指标

| 项 目                | 指 标    | 检验方法       |
|--------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g         | ≤ 18.0 | GB 5009.3  |
| 灰分(以干基计), g/100g   | ≤ 5.0  | GB 5009.4  |
| 脂肪酸值(KOH), mg/100g | ≤ 120  | GB/T 5510  |
| 苯并[α]芘, μg/kg      | ≤ 5.0  | GB 5009.27 |

## 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       |
|-------------------|-------|------------|
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 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 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 粮食和粮食制品规定。

## 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总量不得小于50kg）；抽样数量：净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分成两份，1份检验，1份留样备查。净含量小于5kg的产品：取6个独立包装样品（总重不少于5kg）分成2份，1份检验，1份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司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

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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 判定规则

检验结果中，有一项指标有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 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

运输工具应符合产品特性、清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。