

Q/MHZ

勐海惠众农业专业合作社企业标准

Q/MHZ 0002S—2022

混合杂粮

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280031S-2022
备案日期: 2022年3月31日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2022-03-04 发布

2022-03-31 实施

勐海惠众农业专业合作社

发布

前 言

我公司生产的混合杂粮是以白糯米、紫糯米、红米、香米、黑米、红枣、桂圆、花生、薏米、小麦仁、百合、陈皮、小米、玉米渣为原料，经原料验收、人工筛选、原料成品验收、自动称重包装、入库、总检验、出厂等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2004《粮食卫生标准》及产品实际制定。

本标准由勐海惠众农业专业合作社提出并起草。

本标准起草人：铁三。

混合杂粮

1 范围

本标准规定了混合杂粮的技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以白糯米、紫糯米、红米、香米、黑米、红枣、桂圆、花生、薏米、小麦仁、百合、陈皮、小米、玉米渣为原料，经原料验收、人工筛选、原料成品验收、自动称重包装、入库、总检验、出厂等工艺制成。

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白糯米、紫糯米、红米、小米、香米、黑米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 桂圆：应符合 DB35/T 955 的规定。
- 3.1.5 薏米：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.6 小麦仁：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.7 百合：应符合 DB36/T 434 的规定。
- 3.1.8 陈皮：应符合 DB44/T 604 的规定。
- 3.1.9 玉米渣：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.10 其它辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的自然色泽,无污染,无霉变,无虫蛀	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅
气味	具有各种原料固有的正常气味,无异味	
组织形态	各品种干品原料本身自然状态,手握不粘,无霉变,无虫蛀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 15	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定,其中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	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

3.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
苯并(a)芘, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ug/kg	≤ 1000	GB/T 23503
黄曲霉毒素B ₁ , ug/kg	≤ 5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 23502

3.6 农药残留限量

应符合表5的规定

表5 农药残留限量

项 目	指 标	检验方法
六 六 六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲基毒蜱, mg/kg	≤ 5	GB/T 19649
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JF1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 加工过程中的卫生要求

生产过程符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于 50kg（净含量少于 5kg 的，应取 6 个独立包装样品且总量不少于 5kg）样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

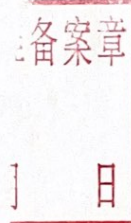
每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、杂质。

4.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时；

4.5 判定规则



检验结果中,微生物指标有一项不合格时,则判定为不合格,其他指标有任一项不合格时,允许用留样进行复检。以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并应符合相应食品安全标准和有关规定。。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定,包装封口应严密,不得破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、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。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

5.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下,产品保质期为 18 个月。

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）

2022年3月31日

铁三

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月31日