

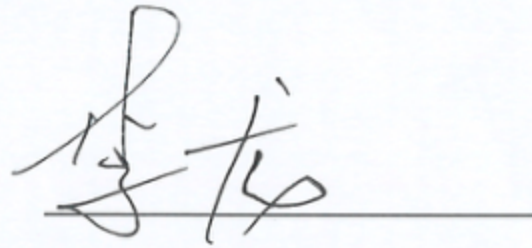
备案单位承诺书

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》。



备案单位主要负责人(签字)

2021年12月8日

2021年12月8日

Q/YLS

云南裕隆盛农业科技有限公司企业标准

Q/YLS 0006 S—2021

云南省食
备案号:
备案日期:

粮食碾磨加工制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040092S-2021
备案日期: 2021年12月25日

2021-12-20 发布

2021-12-25 实施

云南裕隆盛农业科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的粮食碾磨加工制品，是以杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）药食同源物质、重瓣红玫瑰花、玫瑰茄（洛神花）、水果干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、猴头菇、食糖、银耳、人参（人工种植）、三七须根、可食用菌种、乳粉、乳清蛋白粉、食品添加剂等辅料，经原辅料预处理、熟化（或不熟化）、干燥（或不干燥）、调配、研磨、过筛、包装等工艺加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；其中铬限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南裕隆盛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李龙。

备案章

日

粮食碾磨加工制品

1 范围

本标准规定了粮食碾磨加工制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）药食同源物质、重瓣红玫瑰花、玫瑰茄（洛神花）、水果干制品、坚果及籽类食品、魔芋、紫薯、猴头菇、食糖、银耳、人参（人工种植）、三七须根、可食用菌种、乳粉、乳清蛋白粉、食品添加剂等辅料，经原辅料预处理、熟化（或不熟化）、干燥（或不干燥）、调配、研磨、过筛、包装等工艺加工制成的粮食碾磨加工制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.3 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。

3.1.4 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

3.1.5 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。

3.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.9 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。

3.1.10 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.11 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.12 冰糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.13 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。

3.1.14 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

3.1.15 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。

3.1.16 可食用菌种：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.17 糙米、黑米、红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆等杂粮、谷物或其他淀粉质类物质：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 或相关标准的规定。

3.1.18 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。

3.1.19 重瓣红玫瑰花、玫瑰茄（洛神花）、魔芋、紫薯、黄精、山药、芡实、莲子、猴头菇、百合、人参（人工种植）、余甘子等辅料：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.21 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.22 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有其该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有其该产品应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有其该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

3.4 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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

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JJF 1070中规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

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

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

4.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

云南省食品
备案号:5
备案日期: