

# Q/KRL

## 昆明康尔利食品有限公司企业标准

Q/KRL 0002 S—2022

### 其他粮食加工品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5301<sup>0131</sup> S-2022  
备案日期: 2022 年 04 月 22 日

云南  
备案  
备案

2022-04-20 发布

2022-04-22 实施

昆明康尔利食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的其他粮食加工品是以糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粮、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、大豆、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、黄豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米等中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、大枣、莲子、枸杞、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、银耳、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、葡萄干、地瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、白果、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、芝麻等辅料，经挑选、混合(或不混合)、碾磨(或不碾磨)、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和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。

本标准由昆明康尔利食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李悦龙。

省食

号:

日期:

## 其他粮食加工品

### 1 范围

本标准规定了其他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。

本标准适用于以糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粮、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、大豆、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、黄豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米等中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、大枣、莲子、枸杞、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、银耳、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、葡萄干、地瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、白果、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、芝麻等辅料，经挑选、混合(或不混合)、碾磨(或不碾磨)、包装等工艺制成的其他粮食加工品。

### 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

3.1 按生产工艺的不同分为：单一型和混合型。

3.1.1 单一类：由单一品种的豆粉类或谷物粉类原料制成。

3.1.2 混合类：两种或两种以上的原料包装、混合制成。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 糙米、粳米、糯米、紫米、红米、黑米、玉米、小米、大米、小麦、高粮、青稞、薏苡仁、苦荞、燕麦、荞麦、小麦、豌豆、扁豆、芸豆、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、缸豆、红皮芸豆、麦仁、西米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 大豆、黄豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 银耳：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。

4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.8 花生、白砂糖、红糖、山楂、葛根粉、黑糖、桂圆、菠萝干、人参果、银耳、紫薯、山药、核桃、杏仁、南瓜干、胡萝卜、百合、罗汉果、三七花、麦芽糖、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、葡萄干、

安全

301

地瓜干、桑葚、苹果干、木瓜干、白果、阿胶、苦瓜、黑枣、猴头菇、皂角米、桂花、柠檬、酸角、橘皮、乌梅干、腰果、芝麻：应干燥、无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	指 标		检验方法
	粮食加工品	粮食碾磨加工品	
组织形态	具有该品种特有的组织形态，洁净、干燥、无霉变	呈粒状或者粉末状、洁净、干燥、无霉变	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该品种固有的色泽。		
滋味气味	具有该品种固有的气味和滋味，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

#### 4.3 理化指标

应符合GB 2715的规定，含银耳的产品应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189

#### 4.4 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

#### 4.5 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

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

- 4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。  
4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 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

以同一品种的原料、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

抽样基数为同一批次产品不得少于50个独立包装(总重不得少于50kg), 抽样数量:净含量大于或等于5kg的产品, 取5kg样品平均分为两份(谷物加工和谷物碾磨加工品分样时需混匀), 1份检验, 1份备查。净含量小于5kg的产品, 取6个独立包装样品(总重不少于5kg)分为2份, 1份检验, 1份备查。

#### 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签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其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, 亦进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- 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, 任意一项指标不合格时, 可用留样复检, 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、GB 28050 及有关规定。  
6.1.2 外包装图示标志符合 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

准备  
月

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

---

章  
日

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）

2022年 4月 14日

李悦龙

备案单位主要负责人（签字）

2022年 4月 14日