

**Q/LYX**

**云南绫悦轩食品有限公司企业标准**

**Q/LYX 0006 S—2022**

代替 Q/LYX 0006 S-2019

**粮食加工品**

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010177S-2022  
备案日期: 2022 年 05 月 11 日

2022-05-09 发布

2022-05-11 实施

云南绫悦轩食品有限公司

发布

## 前　　言

我公司生产的粮食加工品，是以豌豆、红豆、黄豆、黑豆、大豆等豆类、小米、大米、红米、紫米、黑米、高粱、荞麦、燕麦、薏仁米、玉米、小麦、大麦等杂粮及其碾磨品中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加酵母、重瓣红玫瑰、茉莉花、坚果及籽类食品、大枣、枸杞、桂圆干、山楂、银耳、山药、百合、冰糖、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、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。

本标准代替Q/LYX 0006 S-2019《粮食加工品》。

本标准由云南绫悦轩食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨冬琼、王桂平。

食  
号:  
期:

# 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。

本标准适用于以豌豆、红豆、黄豆、黑豆、大豆等豆类、小米、大米、红米、紫米、黑米、高粱、荞麦、燕麦、薏仁米、玉米、小麦、大麦等杂粮及其碾磨品中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加酵母、重瓣红玫瑰、茉莉花、坚果及籽类食品、大枣、枸杞、桂圆干、山楂、银耳、山药、百合、冰糖、食品添加剂等辅料，经原辅料处理、混合或不混合、包装等工艺加工制成的粮食加工品。

## 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 产品分类

按谷物原料及加工工艺的不同分为：粮食加工品（红米、紫米、黑米、荞麦米、燕麦米、薏仁米、小米、高粱米、红豆、黑豆、大豆等、混合杂粮类等）、粮食碾磨加工品（荞麦粉、大米粉、糯米粉、小米、高粱米、红豆、黑豆、大豆等、混合杂粮类等）、粮食碾磨加工品（荞麦粉、大米粉、糯米粉、小米、高粱米、红豆、黑豆、大豆等、混合杂粮类等）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.4 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.5 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.6 红豆、黑豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.7 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.8 红米、紫米、薏仁米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.10 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.11 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.12 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.13 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 4.1.14 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.15 花生、核桃、南瓜仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

安全  
301

- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.18 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.19 重瓣红玫瑰、茉莉花、桂圆干、山楂、山药、百合等：应选用洁净、充分成熟、无霉变、无污染、无异味的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.20 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。

#### 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	具有其相应产品应有的色泽。	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	具有其相应产品应有的气味，无异味。	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

#### 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
	粮食加工品	粮食碾磨加工品	
水分, g/100g	≤ 16	15	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ —	8	GB 5009.4
单宁(以干基计), %	≤ 0.3 (限含高粱或高粱粉的产品)		GB/T 15686
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (限含银耳的产品)		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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

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

#### 5.3 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。

#### 5.4 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。

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

准备

月

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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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《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）



备案单位主要负责人(签字)

2022年5月6日

杨冬波,