

Q/MHG

墨江合美农业科技有限公司企业标准

Q/MHG 0002 S—2022

其它粮食加工品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080031 S- 2022
备案日期: 2022年 04月 02日

2022 - 04 - 02 发布

2022 - 04 - 12 实施

墨江合美农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他粮食加工品是以“糙米、糯米、黑米、红碎米、紫碎米、玉米、糯玉米、玉米糝、黍米、小米、荞麦、高粱、薏苡仁、红豆、赤小豆、绿豆、豌豆、白芸豆、黑豆、青豆、亚麻籽、芝麻、莲子、花生”等为原料，经精选（或不精选）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中总砷指标限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江合美农业科技有限公司提出、解释。

本标准由墨江合美农业科技有限公司。

本标准主要起草人：李国荣。

其它粮食加工品

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、糯米、黑米、红米、紫米、玉米、糯玉米、玉米糝、黍米、小米、荞麦、高粱、薏苡仁、红豆、赤小豆、绿豆、豌豆、白芸豆、黑豆、青豆、亚麻籽、芝麻、莲子、花生”等为原料，经选（或不精选）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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

3.1 根据原料不同分为：

3.1.1 谷物类：糙米、糯米、黑米、红碎米、紫碎米、玉米、糯玉米、玉米糝、黍米、小米、荞麦、高粱。

3.1.2 豆类：红豆、赤小豆、绿豆、豌豆、白芸豆、黑豆、青豆。

3.1.3 其他类：薏苡仁、亚麻籽、芝麻、莲子、花生。

3.2 根据加工工艺不同分为：单一类和混合类。

3.2.1 单一类：由单一品种的原料制成的产品。

3.2.2 混合类：经两种或两种以上的原料混合制成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。

4.1.2 黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。

4.1.3 稷米：应符合 GB/T 13358 的规定。

4.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.5 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的规定。

4.1.6 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。

4.1.7 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.8 荞麦：应符合 GB 10458 的规定。

4.1.9 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

- 4.1.10 豌豆：应符合 GB 10460 的规定。
- 4.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.12 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.13 亚麻籽：应符合 GB/T 15681 的规定。
- 4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.15 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.16 紫米：应符合 DB 53/T 784 的规定。
- 4.1.17 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.18 糯米、红碎米、紫碎米、薏苡仁、红豆、赤小豆、白芸豆、黑豆等应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.19 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方式
色泽	具有原材料应有的自然色泽	打开包装，称取100g样品放入洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
形态	具有该品种应有的组织形态	
气味和滋味	具有该品特有的气味滋味，无异味	
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
	豆类	其他类	
水分, g/100g	≤	15	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤	0.5	GB/T 5494
黄曲霉毒素B1, μg/kg	—	5.0 (其他)	GB 5009.22
		20 (玉米)	
		10 (糙米)	
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60 (玉米)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤	1000 (仅限含玉米的制品)	GB 5009.111

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

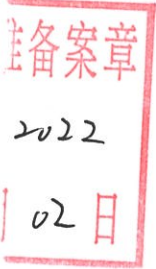
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

应符合GB 2760粮食和粮食制品的规定。

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

同一批原料、同一条生产线生产的同一品种、统一规格且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总量不得小于50kg）；随机抽取，净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分成两份，混匀；净含量小于5kg的产品：取6个独立包装样品（总重不少于5kg），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须经公司质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分和杂质。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- 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

该产品若检验项目中有任一项不符合本标准，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 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生、干燥，装卸时应轻拿轻放，不得与有毒、有害有异味、易污染的物品混匀，防止日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内的产品，按不同品种分别离墙、离地堆码整齐。

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28日


备案单位主要负责人（签字）

2022年3月28日

