

Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0001 S—2022

代替 Q/QHY 001 S-2019

谷物碾磨粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030033S-2022
备案日期: 2022年05月26日

2022 - 05 - 26 发布

2022 - 05 - 26 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发布

前 言

我公司生产的谷物碾磨粉是以大豆、豌豆、玉米、苦荞、糯米、大米等为原料，经清理、碾磨、包装等工艺制作而成。按照《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，特制订本标准，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《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》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替了 Q/QHY 0001 S-2019《谷物碾磨粉》。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出起草、并解释。

本标准主要起草人:翟兴亮。

南省
案号
案日期

谷物碾磨粉

1 范围

本标准规定了谷物碾磨粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆、豌豆、玉米、苦荞、糯米、大米等为原料，经清理、碾磨、包装等工艺制作而成的谷物碾磨粉（非即食类）。

2 规范性引用文件

本标准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

根据使用的原料和配料的不同，产品分为：黄豆粉、豌豆粉、苦荞粉、糯米粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 大米：应符合 GB /T 1354 的规定。
- 4.1.4 糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 苦荞：应符合 GB /T 10458 的规定。
- 4.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全

: 5303

:

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
气味、滋味	具有产品特有的气味滋味，无异味	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝
色泽	具有产品固有的色泽	
外观形态	均匀的粉状、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
粗细度, (80 目标准筛通过率) %	≥ 40.0	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤ 0.06	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.006	GB/T 5509
脂肪酸值(KOH), mg/100g	≤ 85.0	GB/T 5510

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂使用标准应符合 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，同一工艺所生产的同一规格产品为一批

5.2 抽样及数量

从同一批次产品中随机抽取，同一批次产品不得少于 50 个独立包装（总重量不得少于 50kg），净含量大于或等于 5kg 的产品，取 5kg 样品平均分成两份（样品应混合均匀），一份用于检验，一份用于备查；净含量小于 5kg 的样品，取 6 个独立包装样品（总重量不少于 5 kg）分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，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 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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

运输工具应保持清洁、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，不得重压和挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙以上；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；堆码高度以提取方便为宜，仓库内温度控制在 30℃ 以下。

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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

2022年 5月 20日