

Q/YLS

云南裕隆盛农业科技有限公司企业标准

Q/YLS 0006 S—2021

粮食碾磨加工制品

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 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两种以上为主要原料，添加或不添加食药两用物质、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。



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两种以上为主要原料，添加或不添加食药两用物质、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 或相关标准的规定。
- 3.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 或相关标准的规定。
- 3.1.3 黄豆、大豆：应符合 GB 1352 或相关标准的规定。
- 3.1.4 小麦：应符合 GB 1351 或相关标准的规定。
- 3.1.5 藜麦：应符合 LS/T 3245 或相关标准的规定。
- 3.1.6 豌豆：应符合 GB/T 10460 或相关标准的规定。
- 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 或相关标准的规定。
- 3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关标准的规定。
- 3.1.9 银耳：应符合 NY/T 834 或相关标准的规定。
- 3.1.10 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、核桃、夏威夷果、杏仁、栗、奇亚籽、花生、南瓜仁等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 或相关标准的规定。
- 3.1.11 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关标准的规定。
- 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：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 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、龙眼肉（桂圆）、葡萄干、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。

3.1.19 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。

3.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.21 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



3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 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，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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。

