

天津市食品安全企业标准

Q/-2017

粮食加工品

备 案 号：
备案日期：
截止日期：

2017 年 X 月 XX 日发布

2017 年 X 月 XX 日实施

金士力佳友(天津)有限公司发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由金士力佳友(天津)有限公司提出起草并负责解释。

委托生产单位：陕西省长治市武乡县三里湾种植专业合作社，生产地址：陕西省长治市武乡县漳镇监漳村。

本标准主要起草人：纪召艳 邓岩。

本标准于 2017 年 月 日首次发布。

粮食加工品

1 范围

本标准规定了粮食加工品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦、大豆、花生、高粱、荞麦、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、青稞、芝麻、小米、玉米糝、燕麦、薏苡仁米、芸豆、扁豆为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、坚果及籽类等食品原料，经筛选、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

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
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
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5494	粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231	高粱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10461	小豆
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11760	裸大麦
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11766	小米

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19630.3	有机产品 第3部分：标识与销售
GB/T 22496	玉米糝
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
DB52/T 1072	薏苡仁米(粉)
LS/T 3103	菜豆（芸豆）、豇豆、精米豆（竹豆、榄豆）、扁豆
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令 《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按主要原料及配料不同分为有机杂粮组合、杂粮及其他食品组合。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.4 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.6 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.7 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.8 小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.9 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.10 青稞：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.13 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.14 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.15 薏苡仁米：应符合 DB52/T 1072 的规定。
- 4.1.16 芸豆、扁豆：应符合 LS/T 3103 的规定。
- 4.1.17 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.18 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.19 坚果、籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.20 所有食品原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各品种固有的色泽
滋气味	具有特有的气味和滋味，无异味
组织形态	颗粒状

杂 质	无正常视力可见外来异物
-----	-------------

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 14.0
杂质, g/100g	≤ 1.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02
镉(以 Cd 计), mg/kg	
含豆类产品	≤ 0.2
不含豆类产品	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 4.5
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5.0
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5
其他真菌毒素限量	按 GB2761 执行
其他污染物限量	按 GB2762 执行
其他农药残留量	按 GB2763 执行
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

4.4 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽及组织形态：取适量样品于白瓷盘中，置于明亮处，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质。

5.1.2 滋气味：尝其滋味，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 杂质：按 GB/T 5494 规定的方法测定。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.6 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.8 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5.2.9 甲基毒死蜱：按 GB/T 5009.145 规定的方法测定。

5.2.10 溴氰菊酯：按 GB/T 5009.110 规定的方法测定。

5.2.11 净含量：按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格生产且包装完好的产品为一批次，每批产品随机抽取 20 袋作为样品，取样基数不低于 1.5 公斤。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品须由厂质量检验部门对产品的感官、水分、净含量、杂质进行检验，经检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准对产品的全部要求。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格；有不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格样品进行复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 、GB/T 19630.3 的规定。标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装袋采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 规定。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应卫生干燥，不得与有毒、有害物质混装混运，运输产品时不得日晒、雨淋。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损产品包装的工具，不得抛摔，不得裸露运输。

7.4 贮存

贮存仓库应保持干燥、清洁、阴凉、保持通风良好、远离火源。成品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触，应用底盘垫起，隔墙离地，码放整齐。产品应分类存放，标识清楚，防重压，不得损坏包装。不得接触有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒化学药品和有害物质放在一起。

7.5 保质期

在符合上述规定条件下的未启封产品保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦、大豆、花生、高粱、荞麦、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、青稞、芝麻、小米、玉米糝、燕麦、薏苡仁米、芸豆、扁豆为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞、坚果及籽类等食品原料，经筛选、混合或不混合、包装等工艺加工制成的粮食加工品。为确保产品质量，便于对产品质量的检验和监督，特制定了本企业产品标准。

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。标准的主要指标及确定依据如下：

1. 感官要求、水分、杂质依据本产品特性制定
2. 铅、总砷、总汞、镉依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定
3. 黄曲霉毒素 B₁ 依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定
4. 六六六、滴滴涕、甲基毒死蜱、溴氰菊酯依据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定
5. 净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

检验方法执行现行的国家标准检测方法，与有关法律、法规和强制性标准无任何抵触，产品的实测结果符合标准要求。

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2761-2012《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg ≤	4.5	5.0
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况： 无		