

Q/FGC

广西福谷仓食品有限责任公司企业标准

Q/FGC 0001S—2024

代替 Q/FGC 0001S-2024

杂粮制品(非即食食品)

2024-08-01 发布

2024-08-30 实施

广西福谷仓食品有限责任公司 发布

前 言

本文件根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

本文件按GB/T 1.1—2020规定的格式编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/FGC 0001S-2022；

本文件与原文件的区别是：

——订整了范围内容；

——增加了原料；

本标准由广西福谷仓食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李志强。

本标准于2024年8月1日发布，2024年8月30日实施。

杂粮制品（非即食食品）

1 范围

本文件规定了杂粮制品（非即食食品）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用以干制后的大米、小米、黄小米、糙米、红糙米、糯米、西米、紫米、白糙米、薏米、红米、黑米、小麦、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加干制黑芝麻、燕麦、红枣、淮山、莲子、芡实、荞麦、玉米、红豆、黄豆、绿豆、黑豆、白扁豆、薏苡仁、赤小豆、花生米中的一种或几种辅料，经清理、挑拣、称重、真空包装等工艺加工制成的混合杂粮制品（非即食食品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉B族和G族的测定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒的检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10462 绿豆
- 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 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
LS/T 3102 燕麦
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 1504 莲子
中华人民共和国药典 一部 (2020年版)

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 根据原料的不同分为单一型和混合混合型。

以大米、小米、黄小米、糙米、红糙米、糯米、西米、紫米、白糙米、薏米、红米、黑米、小麦、玉米糝中的一种为原料，经分拣或不分拣、烘干或不烘干、包装等工艺加工制成的非即食杂粮制品。

4.2 混合型

以大米、小米、黄小米、糙米、红糙米、糯米、西米、紫米、白糙米、薏米、红米、黑米、小麦、玉米糝中的一种或几种为主要原料，添加干制黑芝麻、燕麦、红枣、淮山、莲子、芡实、荞麦、玉米、红豆、黄豆、绿豆、黑豆、白扁豆、薏苡仁、赤小豆、花生米中的一种或几种辅料，经分拣或不分拣、烘干或不烘干、混合拼配、包装等工艺加工制成的非即食杂粮制品。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 黑米、红米、薏米、小麦、玉米、糙米、红糙米、白糙米、西米、糯米、紫米、

应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 荞麦

应符合 GB/T 10458、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.3 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.4 玉米糝

应符合GB/T 22496 、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 小米、黄小米

应符合GB 11766、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 燕麦

应符合LS/T 3102、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.7 黑芝麻

应符合GB/T 11761、GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.8 黄豆、黑豆

应符合GB 1352、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.9 绿豆

应符合GB 10462、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 红豆、赤小豆

应干燥、无霉变，并符合 NY/T 285 、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 红枣

应符合GB/T 5835、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.12 淮山、芡实、白扁豆、薏苡仁

应品质好，无劣变、无霉变、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物；并符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）规定的要求；应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763标准和有关规定的要求。

5.1.13 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

5.1.14 花生米

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.15 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
滋味和气味	具有各品种杂粮制品应有的正常气味，无异味
色 泽	色泽均匀，不同品种应具有相应的色泽
杂 质	无杂质
霉变粒/(g/100g) ≤	2.0

5.3 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)	≤ 15.0
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	
豆类混合杂粮制品	≤ 0.2
大米类混合杂粮制品	≤ 0.2
混合杂粮制品	≤ 0.1
无机砷 (以As计) / (mg/kg) (仅限大米类混合杂粮制品)	≤ 0.16
总砷 (以As计) / (mg/kg) (仅限豆类混合杂粮制品及混合杂粮制品)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.16
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.02
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	
豆类混合杂粮制品	≤ 5.0
大米类混合杂粮制品	≤ 10.0
混合杂粮制品	≤ 5.0
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	符合GB 2763的规定

6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 色泽、滋味和气味、杂质

取适量样品，将样品倒入清洁的白色搪瓷盘中，在光线充足的环境中用目测法观测样品的色泽、杂质，并闻其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

8.1.2 霉变粒

按GB/T 5492规定的方法测定。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

8.2.2 杂质

按GB/T 5494中规定的方法测定。

8.2.3 无机砷（或总砷）

按GB 5009.11中规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12中规定的方法测定。

8.2.5 镉

按GB 5009.15中规定的方法测定。

8.2.6 总汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22中规定的方法测定。

8.2.8 其他真菌毒素限量

按GB 2761中规定的方法测定。

8.2.9 其他污染物限量

按GB 2762中规定的方法测定。

8.2.10 农药最大残留限量

按GB 2763中规定的方法测定。

8.2.11 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 原料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准检验，合格后方可入库使用。

9.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门、按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附相应合格证或合格标识方准出厂。

9.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

9.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分和标签。

9.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。检测项目有不符合本标准要求时，可重新抽样复检，复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如仍不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

9.3 型式检验

9.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅料材料产地或供应商发生变化时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大的；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.3.2 型式检验项目为 5.2、5.3 和 6 规定的项目。

9.3.3 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

9.3.4 判定规则

型式检验项目检验结果全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不符合，允许加倍抽样对不符合项目进行复检，如仍有一项或一项以上指标不符合，判该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，运输过程应防晒、防雨、防虫、防鼠。要轻装轻卸，不得与有毒有害物品混运。

10.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。应离地、离墙存放。贮存区应清洁、阴凉、干燥、通风、无异味、无虫患鼠患。不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，包装完整、未经启封的条件下，产品保质期以标签标识为准。
