

ICS

Q/BMZZS

广西巴马正中长寿食品有限公司企业标准

Q/BMZZS 0005S—2021

代替 Q/BMZZS 0001S-2016



杂粮制品（非即食）

食品安全企业标准备案号
450918 S-2021
有效期至 2026 年 10 月 13 日

2021-09-13 发布

2021-10-15 实施

广西巴马正中长寿食品有限公司

发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

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。

本文件由广西巴马正中长寿食品有限公司提出并起草。

本文件与Q/BMZS 0005S-2016相比其主要差别是：

——照 GB/T 1.1—2020 对文件格式进行了修订；

——更新了部分规范性引用文件。

本文件主要起草人：卢金逢、黄中川。

本文件于2021年9月13日发布，2021年10月15日实施。

杂粮制品（非即食）

1 范围

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

本文件适用于以玉米糝、大米、糯米、红豆、黄豆等为原料经搭配组合（详见第4章）、包装等工艺制成的杂粮制品（非即食）。

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 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- 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 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 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10462 绿豆
- 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
- NY/T 832 黑米

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 十宝杂粮制品

配料：玉米糝、大米、糯米、黑米、红米、小米、黑豆、绿豆、红饭豆、黄豆。

4.2 五色豆杂粮制品

配料：红豆、黄豆、黑豆、绿豆、红饭豆。

4.3 三色米杂粮制品

配料：大米、黑米、红米。

4.4 五宝谷杂粮制品

配料：玉米糝、大米、黑米、红米、小米。

4.5 五宝杂粮制品

配料：青皮黄豆、红豆、红米、红皮花生仁、玉米糝。

4.6 正中五宝杂粮制品

配料：青皮黄豆、黑豆、黑糯米、黑米、玉米糝。

4.7 四宝谷杂粮制品

配料：玉米糝、大米、黑米、红米。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 玉米糝

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

5.1.2 大米、糯米

应符合GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 黑米、黑糯米

应符合NY/T 832、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 红米

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 小米

应符合GB/T 11766、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 黑豆、黄豆、红豆、青皮黄豆

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

5.1.7 绿豆

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

5.1.8 红饭豆

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.9 红皮花生仁

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763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
色 泽	具有该品种固有的色泽
气 味	具有该产品应有的气味，无异味
组织形态	颗粒状，无发霉变质现象
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉 ^a (以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1(0.2)
总汞 ^b (以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
总砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.8
苯并(a)芘 ^b /(μg/kg)	≤ 5.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

表2 理化指标（续）

项 目	指 标
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761 的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763 的规定
^a 括号内数值仅限于五色豆杂粮制品。 ^b 五色豆杂粮制品不需检测总汞、总砷和苯并（a）芘项目。	

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 加工生产过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于一洁净白瓷盘上，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.4 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.7 苯并(a)芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

8.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.11 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 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 组批

具有相同的包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次。

9.2 抽样方法和数量

按GB/T 5491规定的方法执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均由本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

9.3.2 预包装产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目包括本文件 5.2、5.3 和 6 中规定的项目。

9.4.2 正常生产时每年进行二次型式检验；凡有下列情况之一时应进行型式检验：

- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目检验结果符合本文件规定时，该批产品判为合格。

9.5.2 感官项目检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格，不得复检。其他项目检验结果有一项以上（含一项）不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果

全部符合本文件规定时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

- 10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 10.1.2 使用转基因大豆为生产原料的，应按国家有关规定进行标注。
- 10.1.3 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

- 10.2.1 产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合相应包装材料卫生标准的规定。
- 10.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器，不应使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。
- 10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，运输过程中应避免受潮和烈日暴晒。

10.4 贮存

- 10.4.1 仓库内应保持清洁、卫生、通风、干燥，具有防尘、防鼠等设施。
- 10.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品混存。
- 10.4.3 产品应先进先出，不合格的产品不得入库。产品不应直接接触地面和墙面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度以提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，产品包装完好情况下，保质期常温下为12个月。
