

ICS

Q/XMLY

贺州市鲜米粮油有限公司企业标准

Q/MLY 0002S—2022



谷物杂粮制品

食品安全企业标准备案号
450127 S-2022
有效期至 2027 年 2 月 10 日

2022-01-13 发布

2022-02-15 实施

贺州市鲜米粮油有限公司 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。

本标准由贺州市鲜米粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢世雾。

本标准于2022年1月13日起发布，2022年2月15日实施。

谷物杂粮制品

1 范围

本文件规定了谷物杂粮制品的术语和定义、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、贮存及保质期。

本文件适用于以大米、红米、黑米、薏米、玉米渣子、黄豆、红豆、绿豆、葵花籽仁、花生、干制红枣为原料，经分检、混合、包装等工艺加工制成的非即食五谷杂粮制品。

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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 10461 小豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- 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 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黑米

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

4.1.2 葵花籽仁

应符合GB 19300的规定。

4.1.3 红米、薏米、玉米渣子

应洁净，无霉变、无病虫害，质量应符合有关标准的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，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。

4.1.4 大米

应符合GB 1354、GB 2715的规定。

4.1.5 黄豆、红豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.6 绿豆

应符合GB/T 10461、GB 2715的规定。

4.1.7 花生

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762的规定。

4.1.8 干制红枣

应符合GB/T 5835、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽和气味	具有该产品应有的色泽和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.08
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽、气味、杂质

取适量样品，将样品置于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。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

7.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定

7.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.10 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.11 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.12 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

8.2 抽样方法

抽样基数不少于200个最小独立包装，随机抽样最小独立包装20个（不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

8.4.1 每批产品应经检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

8.5 型式检验

8.5.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时；。

8.5.2 型式检验项目为4.2、4.3和5规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

8.6.2 检验结果如有不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检。如复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

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

9.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为12个月。
