



412227S-2018



洛阳三康米业有限公司企业标准

Q/LSM 0001S-2018

五谷杂粮粥料

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

洛阳三康米业有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》进行编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由洛阳三康米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：远会军。

H N

Q B

五谷杂粮粥料

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粥料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、糯米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、小麦仁、玉米糝、小米、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、花生仁、玉米、西米【是由棕榈树类的树干、树身(茎)加工,通过机械处理,浸泡,沉淀,烘干制成的可食用西米淀粉】、苦荞米、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、大枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种为原料,经挑拣、筛选、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米、红粘米、黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 青稞、薏米、黑豆、红豆、白芸豆、花芸豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、扁豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变,符合 GB 2715 的规定,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 南瓜籽、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 莲子、芡实、杏仁、大枣、桂圆、百合、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.20 萝卜干、红薯干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.21 香蕉片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.22 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 西米应符合 GB 31637 的规定。

2.1.24 苦荞米应符合 Q/QJH 0001S（见附录 A）及 GB 2715 的规定。

2.1.25 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.2 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 | 检验方法 |
|------|-----------------|---|
| 性状 | 具有原料应有的性状 | 取样品 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，熟制后品其滋味。 |
| 色泽 | 具有原料应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有原料应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 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 | 检验方法 |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 铅 (以 Pb 计) mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷 ^a (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 总汞, mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.11 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并 [a] 芘, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | 原料为玉米、玉米糝、花生仁的单一型产品 | GB 5009.22 |
| | 除原料为玉米、玉米糝、花生仁的单一型产品之外的其它所有产品 | |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | 原料为花生仁、核桃仁、白芝麻、黑芝麻的单一型产品 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂 | 原料为花生仁、白芝麻、黑芝麻的单一型产品 | GB 5009.227 |

| | | | | |
|--|--------------|---|------|--|
| 肪计), g/100g | 原料为核桃仁的单一型产品 | ≤ | 0.08 | |
| ^a 仅限除原料为大米、糯米、红粘米、黑米、糙米单一型产品之外的其它产品。 ^b 仅限原料为大米、糯米、红粘米、黑米、糙米单一型产品。 *砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/QJH

曲靖开发区金禾精米厂企业标准

Q/QJH 0001 S—2016

代替 Q/QJH 0001 S-2013

谷物碾磨加工品

| |
|-----|
| 云南省 |
| 食品安 |
| 各案号 |
| 备案有 |
| 备案起 |
| 止日期 |
| 版本保 |
| 密 |

| |
|-------------------------------|
| 云南省卫生和计划生育委员会 |
| 食品安全企业标准备案专用章 |
| 备案号: 53030043 S-2016 |
| 备案有效期: 叁年 |
| 备案起止日期: 2016年9月26日至2019年9月25日 |
| 版本保密形式: 公开 |

2016-09-13 发布

2016-09-26 实施

曲靖开发区金禾精米厂 发布

前 言

我厂生产的谷物碾磨加工品分别以苦荞麦、黄豆、碗豆、玉米、糯米、大米为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干（或不烘干）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2715-2005《粮食卫生标准》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标按产品实际制定。

本标准由曲靖开发区金禾精米厂提出并起草。

本标准主要起草人：崔水华

卫生
全企
: 5303
改期:
月:
形式: 公

谷物碾磨加工品

1 范围

本标准规定了谷物碾磨加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于分别以苦荞麦、黄豆、豌豆、玉米、糯米、大米为主要原料，经清理、筛选、漂淘（或不漂淘）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干（或不烘干）、脱壳（或不脱壳）、碾磨粉碎（或不碾磨粉碎）、包装而成的谷物碾磨加工品。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.11 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/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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5508 粮油检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 5510 粮油检验 粉类脂肪酸值测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 10460 豌豆

设计
业标
叁年
年月
开

Q/QJH 0001 S—2016

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
 GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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令 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按产品使用原料及加工工艺的不同分为：苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉、玉米粉、苦荞米、玉米粒。

- 3.1 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉（大米粉）、玉米粉：分别以苦荞、黄豆、豌豆、糯米、大米、玉米为原料，经清理除杂、碾磨、筛选工艺加工成的粉状产品。
- 3.2 苦荞米：以苦荞麦为原料，经清理、蒸煮、干燥、脱壳、筛选工艺加工成的粒状产品。
- 3.3 玉米粒：以玉米为原料，经清理、脱壳、筛选工艺加工成的粒状产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.4 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.5 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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 |
|-------|-----------------------|---------|----------------------------|
| | 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉 | 苦荞米、玉米粒 | |
| 组织状态 | 粉状 | 颗粒状 | 取适量样品置于洁净容器中，自然光线下目视，鼻嗅、口尝 |
| 色泽 | 具有产品固有色泽 | 淡绿色或浅黄色 | |
| 气味、口味 | 具有苦荞特有的气味和滋味，无霉味及其他异味 | | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

| 项目 | 指 标 | | 检验方法 |
|-----------------------|---------------------|-----------|------------------|
| | 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉 | 苦荞米、玉米粒 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 18 | GB/T 5497 |
| 灰分(以物质计), g/100g | ≤ | 8.0 | GB/T 5505 |
| 粗纤维, (留存在 CB30 号筛), % | ≤ | 10 | GB/T 5507 |
| 脂肪酸值(以干基计), mg/100g | ≤ | 90 | GB/T 5510 |
| 含砂量, g/100g | ≤ | 0.06 | GB/T 5508 |
| 感性金属物, g/kg | ≤ | 0.006 | GB/T 5509 |
| 杂质、不完善粒, g/100g | ≤ | ... | 3.0 GB/T 5494 |
| 铅(以 pb 计), mg/kg | ≤ | 0.16 | GB 5009.12 |
| 镉(以 cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞(以 hg 计), mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 总砷(As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 赭曲霉毒素 A, ug/kg | ≤ | 5.0 | GB/T 23502 |
| 苯并[a]芘, ug/kg | ≤ | 5.0 | GB/T 5009.27 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | |
| 甲基毒死蜱, mg/kg | ≤ | 5.0 | GB/T 5009.145 |
| 溴氰菊酯, mg/kg | ≤ | 0.5 | GB/T 5009.110 |
| 黄曲霉毒素 B1, ug/kg | ≤ | 5.0(20.0) | GB/T 18979 |
| 其他农药残留限量 | 按 GB2763 的规定执行 | | |

育委
案专
年

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定;食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

同一原料，同一班次生产同一包装规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一组批产品中随机抽取，抽样基数不少于 50kg，抽样总质量不少于 4kg，样品均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本厂的质检部门按本标准进行检验，合格后方可出厂。

5.3.1 苦荞粉、黄豆粉、豌豆粉、糯米粉、蒸肉粉(大米粉) 出厂检验项目为：感官(气味、口味)、水分、粗细度、灰分；

5.3.2 苦荞米、玉米粒出厂检验项目为：感官(色泽、气味、口味)、水分、杂质。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时；

5.5 判定规则

检验结果中理化指标中若有一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

员
用

月

Q/QJH 0001 S—2016

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙 20 cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期为 12 个月。

编制说明

五谷杂粮粥料是以大米、糯米、红粘米、黑米、糙米、荞麦、燕麦、青稞、藜麦、小麦仁、玉米糝、小米、绿豆、薏米、红小豆、大豆、黑豆、红豆、白芸豆、豌豆、青豆、鹰嘴豆、金丝豆、花芸豆、扁豆、花生仁、玉米、西米【是由棕榈树类的树干、树身(茎)加工,通过机械处理,浸泡,沉淀,烘干制成的可食用西米淀粉】、苦荞米、黑芝麻、白芝麻、核桃仁、南瓜籽、腰果、莲子、芡实、杏仁、大枣、桂圆、百合、枸杞、银耳、萝卜干、香蕉片、红薯干、冰糖中的一种或几种为原料,经挑拣、筛选、混合或不混合、包装而成的非即食五谷杂粮粥料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳三康米业有限公司

QB