



410170S-2019



河南省谢谢农食品有限公司企业标准

Q/HXXN 0001S-2019

八宝粥料

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

河南省谢谢农食品有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由河南省谢谢农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚高强。

H N

Q B

八宝粥料

1 范围

本标准规定了八宝粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、小米、糯米、红米、黑米、糙米、紫米、薏苡仁、苦荞米、藜麦、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、豇豆、红小豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、黑豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米、花生米、芝麻、葵花籽、红枣、莲子、芡实、杏仁、枸杞、银耳、冰糖、红糖、南瓜籽、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干中的几种为主要原料，经称量、混合、包装而制成的非即食八宝粥料。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红米、紫米、小扁豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 西米应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 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 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.17 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.18 薏苡仁、赤小豆、黑豆、芡实、杏仁、百合应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.20 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.4.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 地瓜干、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 苦荞米应符合 Q/QJH 0001S（见附录 A）和 GB 2715 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	具有本产品固有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
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	≤ 30.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 2.0	GB/T 5494
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、杂质。型式检验按国家相关规定执行。

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
食品安全
备案号
备案号
备案有
备案起
备案止
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、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。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 粉类粗粒度测定法

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
磁性金属物, 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
会
用
章

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。



H N

Q B

编制说明

八宝粥料是以大米、小米、糯米、红米、黑米、糙米、紫米、薏苡仁、苦荞米、藜麦、西米（淀粉制品）、玉米糝、绿豆、豇豆、红小豆、赤小豆、小扁豆、豌豆、黑豆、芸豆、大麦仁、小麦仁、黑麦、绿麦、荞麦米、燕麦米、花生米、芝麻、葵花籽、红枣、莲子、芡实、杏仁、枸杞、银耳、冰糖、红糖、南瓜籽、地瓜干、百合、桂圆干、木瓜干、香蕉干、葡萄干、猕猴桃干、菠萝干、南瓜干、胡萝卜干中的几种为主要原料，经称量、混合、包装而制成。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依据。

本标准规定了八宝粥料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省谢谢农食品有限公司