

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0011S-2018

五谷杂粮制品

2018-09-30 发布

2018-10-30 实施

上海市清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116 号文件要求，本标准依据 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2761《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》制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《五谷杂粮制品》。

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其上海区域全资子公司(上海长智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路 201 号，宣夏路 666 号 1、2 幢。

本标准主要起草人：张慧、崔昭琴。

本标准为 2018 年 9 月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载。

五谷杂粮制品

1 范围

本标准规定了五谷杂粮制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检测规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以谷物加工品（高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、蒸谷米、八宝米类、混合杂粮类、其他），豆类（大豆、小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆等）为主要原料，添加或不添加辅料（玉米、糖蜜金桔、干蜜枣、红枣、葡萄干、枸杞子、桂圆、莲子、银耳、芝麻、花生、核桃仁、松籽仁、南瓜子、西瓜籽仁等），经挑选、整理、混合（或不混合）、包装等工艺制成的粮食制品。

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 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 食品中汞的测定

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 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 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 10459 蚕豆

GB/T 10460 豌豆

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB/T 11760 裸大麦

GB/T 11761 芝麻

GB/T 11766 小米

GB/T 13356 黍米
 GB/T 13359 莜麦
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18810 糙米
 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
 NY/T 834 银耳
 NY/T 1504 莲子
 LY/T 1922 核桃仁
 LS/T 3101 大麦
 LS/T 3102 燕麦
 LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、揽豆)、扁豆
 LS/T 3215 高粱米
 SN/T 0800.7 出口粮食、油料及饲料不完善粒检验方法
 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第75号[2005]定量包装商品计量监督管理办法
 原卫生部《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》(2013年第10号) 原卫生部《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》(2014年第10号)

3 产品分类

3.1 单一型粮食制品

以单一的谷物加工品(高粱米、黍米、粳米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、莜麦米(燕麦米)、荞麦米、薏仁米、蒸谷米、八宝米类(其中任意一种)、其他),豆类(大豆、小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆等)为原料,经挑选、整理、混合(或不混合)、包装等工艺制成的粮食制品。

3.2 混合型粮食制品

以两种或两种以上的谷物加工品(高粱米、黍米、粳米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、莜麦米(燕麦米)、荞麦米、薏仁米、蒸谷米、八宝米类、混合杂粮类、其他),豆类(大豆、小豆、绿豆、蚕豆、豇豆、芸豆、豌豆、扁豆、精米豆等)为主要原料,添加或不添加辅料(玉米、糖蜜、金桔、干蜜枣、红枣、葡萄干、枸杞子、桂圆、莲子、银耳、芝麻、花生、核桃仁、松籽仁、南瓜子、西瓜籽仁等),经挑选、整理、混合(或不混合)、包装等工艺制成的粮食制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.8 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

- 4.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.10 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.15 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 的规定。
- 4.1.16 稷米应符合 GB/T 13358 的规定。
- 4.1.17 莜麦应符合 GB/T 13359 的规定。
- 4.1.18 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.19 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.20 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 4.1.21 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.22 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.23 大麦应符合 LS/T 3101 的规定。
- 4.1.24 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 4.1.25 芸豆、豇豆、精米豆、扁豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 4.1.26 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 4.1.27 其他原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 及相关标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽正常
组织形态	具有该产品应有的正常形态
气味	具有该产品正常的气味，无发霉、变质等异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标									
	小米	高粱米	小麦	裸大麦	大豆	大米	芸豆	小豆	其他单一型粮食制品	混合型粮食制品
水分, %≤	13.0	14.5	12.5	13.0	13.0	15.5	13.5	14.0	15.0	15.0
杂质, %≤	0.5	0.3	1.0	1.0	1.0	0.4	1.0	1.0	0.5	0.5
霉变粒, %≤	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
热损伤, %≤	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—

4.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的要求。

表3 卫生指标

项目	指标
铅 (以Pb 计), mg/kg	≤ 0.20
镉 (以Cd 计), mg/kg	
大米、豆类	≤ 0.2
其他谷物加工品	≤ 0.1
总汞 (以Hg 计), mg/kg	
大米、玉米、小麦	≤ 0.02
无机砷 (以As 计), mg/kg	
大米	≤ 0.2
总砷 (以As 计), mg/kg	
谷物加工品 (大米除外)	≤ 0.5
单宁 (以干基计), %	
高粱米	≤ 0.3
黄曲霉毒素B1, μg/kg	
玉米、玉米面(渣、片)及玉米制品	≤ 20
糙米、大米	≤ 10
其他去壳谷物	≤ 5.0
赫曲霉毒素A, μg/kg	
谷物碾磨加工品	≤ 5.0
赫曲霉毒素A, μg/kg	
谷物碾磨加工品	≤ 5.0
豆类	≤ 5.0
曼陀罗属 (Datura spp.) 及其他有毒植物的种子 粒/kg	
高粱米、豆类	≤ 1.0
农药残留	按 GB2763 执行

4.5 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 扦样、分样

按 GB 5491 的规定执行。

5.2 感官

按 GB/T 5492 的规定执行。

5.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.4 杂质、霉变粒、热损伤

按 GB/T 5494 的规定执行。

5.5 卫生指标

5.5.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.5.2 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.5.3 总汞

按照 GB5009.17 规定的方法测定。

5.5.4 无机砷及总砷

按照 GB5009.11 规定的方法测定。

5.5.5 单宁

按照 GB/T15686 规定的方法测定。

5.5.6 黄曲霉毒素 B1

按照 GB5009.22 规定的方法测定。

5.5.7 赫曲霉毒素 A

按照 GB5009.96 规定的方法测定。

5.5.8 曼陀罗属 (*Datura* spp.) 及其他有毒植物的种子

按照 GB2715 中附录 B 规定的方法测定。

5.5.9 农药残留

按照 GB2763 的规定的的方法测定。

5.6 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 产品以同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元、同生产单元的为一批。

6.1.2 同批次产品抽样基数不得少于 50 个独立包装 (总质量不得少于 50kg)。净含量大于或等于 5kg 的产品: 取 5kg 样品; 净含量小于 5kg 的产品: 取 6 个独立包装样品 (总质量不少于 5kg)。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前应按本标准进行出厂检验。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目: 感官要求、水分、杂质、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中所规定的全部项目。正常生产时每一年进行一次, 当出现下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 产品投产定型鉴定;
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化, 可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上, 再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目中, 若有不合格, 可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检, 若仍有不合格项则判该批产品为不合格批。

6.4.2 型式检验项目中, 如感官要求、理化指标、净含量有不合格项目, 可加倍抽样进行复检, 以复检结果为准。若复检结果仍有不合格, 则判定该批产品不合格。卫生指标不合格不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应按照 GB 7718、GB 28050 的相关规定。运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。含食品新原料的产品应根据原卫生部或国家卫计委的相关公告标注食用量及不适宜人群。

7.2 包装

包装应清洁、牢固、无破损、封口严密、结实、不应撒漏；不应给产品带来污染和异常气味。

7.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具，运输过程中应防晒、防尘、防雨雪。不得与有毒、有异味的物品中心混运。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

7.4.2 在本标准要求贮存条件下，自生产之日起保质期不超过 9 个月。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！