

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0014 S- 2020 号

Q/JJS

锦州健身米业有限公司企业标准

Q/JJS 0001S—2020

杂粮粥米



2020-04-11 发布

2020-05-12 实施

锦州健身米业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铬指标严于国家食品安全标准要求。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州健身米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘振、杨天。

本标准属首次发布。



杂粮粥米

1 范围

本标准规定了杂粮粥米的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黑米、荞麦米、玉米糝、高粱米、薏米、小米、燕麦米、大黄米、麦仁、红米、西米、花生仁、红小豆、绿豆、黑豆、芸豆、豇豆、芝麻、芡实、百合、南瓜子仁、红枣、莲子、枸杞、紫薯干、山药干、核桃仁、葡萄干、胡萝卜干为原料，经清理、筛选、混合、包装制成的杂粮粥米。

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/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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆



GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB/T 13356 黍米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17109 粮食销售包装
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 18810 糙米
 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 705 无核葡萄干
 NY/T 832 黑米
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 965 豇豆
 NY/T 1504 莲子
 LS/T 3215 高粱米
 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》
 《中华人民共和国药典》2015年版 一部

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.3 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.4 高粱米：应符合 LS/T 3215、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.5 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.6 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.7 荞麦米：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.8 燕麦米、薏米、麦仁、芸豆：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.9 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.10 红小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.12 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.13 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.14 黑豆：应符合 GB/T 1352 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.16 红米：应符合生产厂食品企业标准的要求，并符合国家食品安全相关标准的规定。
- 3.1.17 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.18 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.19 葡萄干：应符合 NY/T 705 的规定。
- 3.1.20 胡萝卜干、紫薯干、山药干：应符合 NY/T 959 的规定。



- 3.1.21 核桃仁、南瓜子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.23 西米：应符合生产厂食品企业标准的要求，并符合国家食品安全相关标准的规定。
- 3.1.24 芡实、百合：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

以上原料不得使用陈化粮、不得使用色素。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品放置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和有无杂质情况。按包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝其气味和滋味。
气味	具有该产品应有的气味	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
水分/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
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)	≤ 0.9	GB 5009.123
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a /(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 ^b /(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
a、b：仅适用于配料中含有玉米糝的产品。		



3.4 其他污染物和真菌毒素限量

应符合 GB 2762、GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料入库前应由生产企业的质检部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取样品，总量不得少于 2kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装应封口严密，包装牢固。包装材料应符合食品安全要求和有关规定。内包装应符合 GB 9683、GB/T 17109 的要求，运输包装应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、



有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，产品码放应离地、离墙 20cm 以上，中间备有通道。

符合本标准规定，自生产之日起，常温条件下保质期为 12 个月。

