

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0011 S- 2017 号
标准有效期截止至 2020 年 04 月 14 日

Q/LHTC

凌海市绿禾天成农作物种植专业合作社企业标准

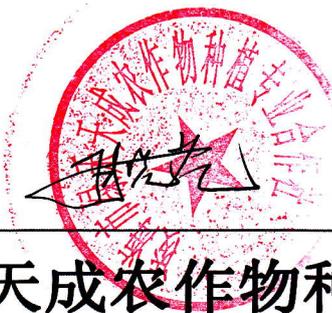
Q/LHTC 0001S—2017

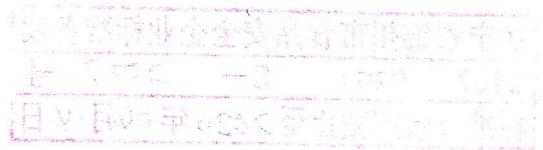
小 杂 粮

2017-03-14 发布

2017-04-15 实施

凌海市绿禾天成农作物种植专业合作社 发布





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 2715 -2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铬指标严于国家食品安全标准要求，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由凌海市绿禾天成农作物种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：张晓光。

本标准属首次发布。



杂 粮

1 范围

本标准规定了杂粮的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糙米、燕麦米、小米、大黄米、玉米糝、黄豆、黑豆、绿豆、红小豆、芝麻为原料，经筛选、豆类去皮打碎、混合、包装等工艺加工而成的杂粮。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 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 18810 糙米
- 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 22496 玉米糝
- 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/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 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
- NY/T 832 黑米
- NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦制品
- 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》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.2 红小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.3 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.4 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.5 黄豆、黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.6 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.7 燕麦米：应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.8 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	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、形态和有杂质情况。按其包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
形 态	具有原料固有的形态，豆类呈碎粒状，无结块。	
滋、气味	具有该产品固有的滋、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

表 2 (续)

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/T 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 23502
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000	GB/T 23503
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60	GB/T 5009.209

3.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761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。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。生产过程中不添加任何非食用物质和食品添加剂。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料和包装材料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

以同一批投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。随机抽取16个包装，样品总量不得少于2kg，抽样样品基数不得少于100个包装。样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为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。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志、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、包装容器应符合食品安全要求和有关规定。内包装应符合GB 4806.7、GB 9683和GB/T 17109的规定，外包装应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源，包装箱底部应有垫板并隔墙离地200mm以上。

在符合本标准规定的条件下，产品常温下保质期为12个月。

