

Q/NMTM

内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15 080 S 2018 有效期至: 2021年 1月 1日

Q/NMTM 0002S—2018

制米粥或米饭用混合原料



2018-06-14 发布

2018-06-15 实施

内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司 发布

前 言

本标准代替Q/NMTM 0002S-2017《制米粥或米饭用混合原料》。

本标准与Q/NMTM 0002S-2017相比主要修改如下：

——修订了范围的表述；

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的标准起草。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：白广臣、刘云姐、张文磊

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NMTM 0002S-2015

——Q/NMTM 0002S-2017。

制米粥或米饭用混合原料

1 范围

规定了制米粥或米饭用混合原料的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

适用于以大米、小米、燕麦米、高粱米、糙米、荞麦米、大麦、小麦仁、黑米、芝麻、黑小米、玉米碴、红小豆、黑芸豆、红大米、黑荞麦、黑玉米、糯米、紫米、江米、大黄豆、黑豆、藜麦米、薏仁米、绿豆、大豆、芸豆等杂粮杂豆和苹果粒、紫薯粒、南瓜干、芋头粒、胡萝卜粒、香菇干、干葱、菠菜干、大头菜干、洋葱干、香菜干、秋葵干、葡萄干、桂圆、红枣、南瓜子仁、核桃仁、瓜子仁、银耳、黑木耳、花生等脱水果蔬，莲子、百合、杏仁、郁李仁、茯苓、白果、枸杞、葛根、淮山（山药）、山楂、芡实、橘皮、鸡内金、黄精等药食同源原料，鱿鱼干、干海参、干贝、虾米（海米）、虾皮、牡蛎干、干紫菜、干海苔、银鱼干、海蜇干、海虹干、鲍鱼干、响螺片、海木耳等干制水产品，干制玫瑰花、菊花、桂花、肉铺、肉干及胚芽米、玉米片、燕麦片、奇亚籽、西米、野米等食品原料中的几种为原料，经选料、预熟处理或不预熟处理、配料、混合、包装等工艺制成的用于制作米粥或米饭用的混合原料。

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 2715 粮食

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB 1353 玉米

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5835 干制红枣

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10462 绿豆

NY/T 599 红小豆

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 18672 枸杞
- GB/T 18810 糙米
- LS/T 3245 藜麦米
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- 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 1504 莲子
- LS/T 3215 高粱米
- GB/T 22496 玉米糝
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 834 银耳
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 1532 花生
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 31406 肉铺
- GB/T 23969 肉干
- GB/T 26940 牡蛎干
- GB/T 23597 干紫菜
- SC/T 3208 鱿鱼干、墨鱼干
- SC/T 3206 干海参
- SC/T 3207 干贝
- SC/T 3204 虾米
- GB/T 23596 海苔
- SC/T 3205 虾皮
- 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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、红大米：应符合 GB/T 1354 的规定
- 3.1.2 小米、黑小米：应符合 GB/T 11766 的规定
- 3.1.3 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定
- 3.1.4 黑米、黑糯米：应符合 NY/T 832 的规定

- 3.1.5 大豆、黑豆、青仁乌豆：应符合 GB 1352 的规定
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定
- 3.1.7 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定
- 3.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定
- 3.1.10 黑玉米：应符合 GB 1353 的规定
- 3.1.11 玉米碴：应符合 GB/T 22496 的规定
- 3.1.12 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定
- 3.1.13 黑荞麦：应符合 NY/T 894 的规定
- 3.1.14 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定
- 3.1.15 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定
- 3.1.16 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定
- 3.1.17 核桃仁、杏仁：应符合 GB19300 的规定
- 3.1.18 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定
- 3.1.19 紫薯粒、芋头粒、胡萝卜粒、南瓜干、菠菜干、干葱等：应符合 NY/T 959、NY/T960、NY/T1393 的规定
- 3.1.20 牡蛎干：应符合 GB/T 26940 的规定
- 3.1.21 干紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定
- 3.1.22 鱿鱼干：应符合 SC/T 3208 的规定
- 3.1.23 干海参：应符合 SC/T 3206 的规定
- 3.1.24 干贝：应符合 SC/T 3207 的规定
- 3.1.25 虾米：应符合 SC/T 3204 的规定
- 3.1.26 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定
- 3.1.27 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定
- 3.1.28 银耳：应符合 NY/T 834 的规定
- 3.1.29 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定
- 3.1.30 花生：应符合 GB/T 1532 的规定
- 3.1.31 肉铺：应符合 GB/T 31406 的规定
- 3.1.32 肉干：应符合 GB/T 23969 的规定

3.1.33 燕麦米、荞麦米、薏仁米、茯苓、白果、葛根、淮山、奇亚籽、西米、干制玫瑰花、菊花、桂花等：应符合相应的食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	呈所用辅料应有的色泽，色泽自然。
滋味、气味	正常，无酸败及其他异味。
组织状态	呈所用原辅料的自然状态，无正常视力可见的外来异物。

3.3 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
水分, %	≤ 14.0
霉变粒, %	≤ 0.5

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计 ≤0.16mg/kg）、汞（以 Hg 计 ≤0.016mg/kg）”，其他指标应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

取试样2袋，散放于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态，嗅其气味、品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 霉变粒：按 GB 19300 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12中规定的方法检验。

汞：按GB 5009.17中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验方法

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的、同一品种产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法抽样，每批产品抽取20小独立包装（重量不少于2g），样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前，需经本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、霉变粒、净含量。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时，亦应及时进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、配方、关键工艺、设备发生重大变化时；
- c) 产品停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项

不合格，则判定该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无污染，并有防雨雪、防潮等设施；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好并具有防鼠、防潮设施的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。