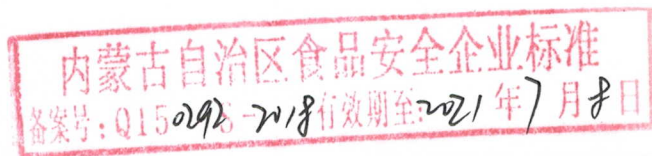


Q/NMLJ

内蒙古乐际食品有限公司企业标准



Q/NMLJ 0001S—2018

杂粮复合米



2018-06-30 发布

2018-06-30 实施

内蒙古乐际食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准参照推荐性国家标准GB/T 1354起草。
本标准由内蒙古乐际食品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古乐际食品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古乐际食品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：孙香玉 白广臣

杂粮复合米

1 范围

本标准规定了杂粮复合米的技术要求、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。

本标准适用于以大米、荞麦、燕麦、高粱、小米、玉米、黍米、黑米、糙米、绿豆、黄豆、黑豆、红小豆、豌豆、芝麻、薏仁、赤小豆、藜麦、红米、荞麦花、玉米等杂粮杂豆和莲子、枸杞、百合、葛根、山药、芡实、茯苓、银杏、杏仁等药食同源及紫薯、芋头、胡萝卜、百合、红枣、核桃、花生、脱水果蔬、坚果仁等食品原料中的几种为原料，添加或不添加食品营养强化剂，经选料、粉碎、混合、挤压、干燥、抛光、筛分、定量包装等工序加工而成的产品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 1354 大米

GB/T 13359 莜麦

LS/T 3215 高粱米

GB/T 11766 小米

GB 1353 玉米

GB/T 13356 黍米

NY/T 832 黑米

GB/T 10462 绿豆

NY/T 954 小粒黄豆

GB 1352 大豆

NY/T 599 红小豆

GB/T 10460 豌豆

NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉

GB/T 11761 芝麻

LS/T 3245 藜麦米

GB/T 22496 玉米糝

GB/T 18810 糙米

NY/T 1504 莲子

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 18672 枸杞

NY/T 435 绿色食品 水果、蔬菜脆片

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
 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 15683 大米 直链淀粉含量的测定
 GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
 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 5009.17 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 6388 运输包装收发货标志
 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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 产品所用原料粮食应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 荞麦米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 莜麦：应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.5 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.6 小米、黑小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.7 绿豆：应符合：GB/T 10462 的规定。
- 3.1.8 黄豆：应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.9 大豆、黑豆、青仁乌豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.10 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.11 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.12 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.13 黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。

- 3.1.14 黑米、黑糯米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.15 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.16 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.17 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.18 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.19 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.20 核桃仁、杏仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.21 玉米渣：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.22 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.23 大米、红大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.24 米糠、百合、芡实、葛根、山药：应符合相应的食品安全标准的规定。
- 3.1.25 脱水果蔬：应符合 NY/T 435 的规定。
- 3.1.26 燕麦米、荞麦花、薏仁米、茯苓、白果、淮山：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	要求
色泽	呈所用原辅料应有的色泽，色泽均匀，无异色。
滋味和气味	具有所用杂粮特有的滋味和气味，无酸败、哈喇、霉味，无其他异味

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，%	≤ 15.5
碎米，%	≤ 2.5
直链淀粉含量（干基），%	≤ 14.0~20.0
杂质，%	≤ 0.25

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 中谷物及其制品的规定。

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量

净含量应符合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》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

色泽、滋味和气味按GB/T 5492规定的方法检验。

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 碎米：按 GB 5009.5503 规定的方法检验。

5.2.3 直链淀粉含量：按 GB/T 15683 规定的方法检验。

5.2.4 杂质：按 GB/T 5494 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

汞：按GB 5009.17规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素按GB 5009.22规定的方法检验。

5.5 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

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6个最小独立包装（重量不少于5kg），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、碎米、杂质、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 包装、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 和 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，严禁扔摔、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、防潮的库房内。

7.4.3 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

本标准制定的贮存条件下产品保质期为12个月。