

Q/NGDL

内蒙古谷道粮原农产品有限责任公司企业标准

Q/NGDL 0009S—2018

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15wfb-2018 发布日期: 2018 年 3 月 4 日

八宝米



2018-02-01 发布

2018-02-10 实施

内蒙古谷道粮原农产品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古谷道粮原农产品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古谷道粮原农产品有限责任公司质量管理部起草。

本标准由内蒙古谷道粮原农产品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：董建平、鲁立春。

八宝米

1 范围

本标准规定了八宝米的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大米（糯米、粳米）、黑小麦仁、花生、绿豆、豇豆、小豆、枸杞为原料，经选料、配料后按一定比例混合、包装工艺制成的八宝米。

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 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 /T 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 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 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养成分标签通则
- LS/T 3103 菜豆（芸豆）、豇豆、精米豆（竹豆、槐豆）、扁豆
- 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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn/>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米（糯米、粳米）：应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定
- 3.1.3 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.4 豇豆：应符合 LS/T 3103 的规定。
- 3.1.5 小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.7 黑小麦仁：应符合 GB 2715 的规定。

3.2 质量要求

质量要求应符合表1的规定

表 1 质量要求

水分, %	杂质, %		色泽、气味
	总量	其中：矿物质	
≤14.5	≤0.5	≤0.02	具有该产品特有的气味，色泽、气味正常，无霉变。

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅≤0.16mg/kg”，其他指标应符合GB 2762中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品的规定。

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763谷物项下的成品粮的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中谷物及其制品项下的谷物碾磨加工品的规定。

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 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 质量要求检验

- 5.1.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 5.1.2 杂质：按 GB/T 5494 规定的方法检验。
- 5.1.3 色泽、气味：按 GB/T 5492 规定的方法检验。

5.2 污染物限量检验

按GB 2760规定的方法检测。

5.3 农药残留限量

按GB 2763规定的方法检测。

5.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法检测。

5.5 净含量检验

按JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 产品抽样按GB 5491的规定执行。

6.2.2 净含量大于或等于5kg的产品，每批次产品随机抽取5kg，样品混合均匀后，平均分为2份，1份检验，1份备查。

6.2.3 净含量小于5kg的产品，每批产品随机抽取6个独立包装（总量不少于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，须经本公司质量检验部门按本标准逐批进行检验，检验合格并签发检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：水分、杂质、色泽、气味、净含量。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不得少于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) 更换主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 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，即判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 产品标签应符合 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、净重和总数量，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 GB/T 17109 及国家有关食品安全标准的规定和要求。
- 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运输。
- 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、通风的库房中，库房要有防鼠、防虫、防潮设施；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100 mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。
