

Q/KSQF

库伦旗水泉乡双丰米面加工厂企业标准

Q/KSQF 0001S—2018



杂粮面



2018-11-12 发布

2018-11-17 实施

库伦旗水泉乡双丰米面加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由库伦旗水泉乡双丰米面加工厂提出。
本标准由库伦旗水泉乡双丰米面加工厂起草。
本标准由库伦旗水泉乡双丰米面加工厂批准。
本标准主要起草人：徐风国

杂粮面

1 范围

本标准规定了杂粮面的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦、黄豆、玉米、黑米、小米、江米、大黄米、高粱米、荞麦、黑豆、绿豆、红豆、红小豆、豌豆等中的一种或几种材料，经去杂、去皮或不去皮、研磨、筛理、搅拌、包装等工艺制成的杂粮面。

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 包装储运图标志

GB 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌素限量

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

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 8231 高粱

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10460 豌豆

GB/T 10462 绿豆

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 599 红小豆

NY/T 832 黑米

NY/T 965 豇豆

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 产品分类

杂粮面分为单一面和混合面。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 黄豆、黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.5 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.6 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.7 江米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.8 大黄米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 4.1.9 高粱米：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.10 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.12 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.1.13 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.14 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽、麸星	具有单一杂粮面的色泽和杂粮混合面的复合色泽。麸星数量符合相应等级的麸星含量要求
气味	具有正常杂粮面固有的气味，无异味
口味	制品具有麦香味和相应杂粮的复合口味
组织状态	粉状
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

水分, %	≤	14.5
灰分(干基), %	≤	2.5

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅(以 Pb 计) $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 谷物及其制品的规定

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 中谷物的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取样品一份, 去除包装, 至于清洁的白瓷盘中, 目视、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标

6.2.1 水分: 按 GB 5009.3 的规定进行。

6.2.2 灰分: 按 GB 5009.4 的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一原料, 同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

抽样方法按 GB/T 5491 的规定执行, 另留 1kg 样品备用。

7.3 出厂检验

7.4 出厂检验项目为感官要求、水分、杂质、净含量等项目。每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格, 出具合格证后方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.5.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、供应商和产地、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.6 判定规则

检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。检验项目全部符合本标准要求是判定产品合格。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定

8.1.2 产品包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 涉及到的包装储运图示标志和收货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

包装应当符合GB/T 17109的规定

8.3 贮存

8.3.1 产品应放在清洁卫生、干燥、通风、无污染的专用库房中；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共贮存。

8.3.2 包装物件码放应距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

8.4 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施；不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

产品保质期为9个月。