

Q/CFWY

赤峰市伍印农牧业科技开发有限公司企业标准

Q/CFWY 0002S—2020

制米粥或米饭用混合原料

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q152306-2020



2020 - 08 - 30 发布

2020 - 08 - 30 实施

赤峰市伍印农牧业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的标准起草。
本标准由赤峰市伍印农牧业科技发展有限公司提出。
本标准由赤峰市伍印农牧业科技发展有限公司起草。
本标准由赤峰市伍印农牧业科技发展有限公司批准。
本标准主要起草人：孙志伟

制米粥或米饭用混合原料

1 范围

本标准规定了制米粥或米饭用混合原料的技术要求、生产加工过程卫生要求、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、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、玉米糝、红小豆、黑芸豆、红扁豆、鹰嘴豆、黑麦、黑玉米、糯米、紫米、大黄米、黑豆、燕麦米、薏仁米、绿豆、大豆、芸豆等杂粮杂豆和苹果粒、紫薯粒、南瓜干、红薯干、芋头粒、胡萝卜粒、香菇干、干葱、波菜干、大头菜干、洋葱干、香菜干、秋葵干、苦瓜干、西红柿干、豆角干、土豆干、葡萄干、桂圆、红枣、金桔干、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、枸杞、葛根、淮山(山药)、山楂、橘皮、酸枣仁、决明子、桂圆等药食同源原料，鱿鱼干、墨鱼干、干海参、虾皮、干紫菜等干制水产品，干制玫瑰花、菊花、桂花、牡丹花、肉脯、肉干及燕麦片、冰糖等食品为原料，选择上述原料中的一种或几种为原料，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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 6009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- 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
- GB 1352 大豆
- GB 1354 大米
- GB/T 5835 干制红枣

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/T 18672 枸杞
GB/T 18810 糙米
LS/T 3245 藜麦米
NY/T 832 黑米
NY/T 1504 莲子
LS/T 3215 高粱米
GB/T 22496 玉米糝
N/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/T 31406 肉脯
GB/T 23969 肉干
CB/T 23597 干紫菜
SC/T 3208 鱿鱼干、墨鱼干
SC/T 3206 干海参
GB/T 23596 海苔
SC/T 3205 虾皮
GB/T 35883 冰糖

JJF1070 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、糯米、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：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 玉米糝：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 燕麦米：应符合 LS/T 3260 的规定。
- 3.1.18 核桃仁、杏仁、瓜子仁、南瓜子仁、酸枣仁：应符合 GB19300 的规定
- 3.1.19 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定
- 3.1.20 葡萄干：应符合 GB 16325 的规定
- 3.1.21 紫薯粒、芋头粒、胡萝卜粒、南瓜干、菠菜干、干葱、波菜干、大头菜干、洋葱干、香菜干、秋葵干、苦瓜干、西红柿干、豆角干、土豆干等：应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 的规定
- 3.1.22 牡蛎干：应符合 GB/T 26940 的规定
- 3.1.23 干紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定
- 3.1.24 鱿鱼干：应符合 SC/T 3208 的规定
- 3.1.25 干海参：应符合 SC/T 3206 的规定
- 3.1.26 干贝：应符合 SC/T 3207 的规定
- 3.1.27 虾米：应符合 SC/T 3204 的规定
- 3.1.28 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定

3.1.29 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定

3.1.30 银耳：应符合 NY/T 834 的规定

3.1.31 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定

3.1.32 花生：应符合 GB/T 1532 的规定

3.1.33 肉脯：应符合 GB/T 31406 的规定

3.1.34 肉干：应符合 GB/T 23969 的规定

3.1.35 山药：应符合 DBS41/009 的规定。

3.1.36 茯苓、葛根：应符合《中国药典》的规定。

3.1.37 荞麦米、薏仁米、百合、桂圆、决明子、山楂、橘皮、干制玫瑰花、菊花、桂花、牡丹花等：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），其他指标应符合 GB 2762 中的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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。其他污染物限量按GB 2762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。