

Q/CFWY

赤峰市伍印农牧业科技开发有限公司企业标准

Q/CFWY 0003S—2020

杂粮分装

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150331S-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/T1.1-2009 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。

杂粮分装

1 范围

本标准规定了杂粮分装的技术要求、生产加工过程的要求、实验方法、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大米、糯米、小米、红大米、高粱米、黑米、藜麦米、燕麦米、黍米、糙米、玉米糝、薏仁米、苦荞米、荞麦米、紫米、小麦米、赤小豆、红扁豆、黄豆、绿豆、芸豆、黑豆、豇豆、芝麻、花生、葵花籽等杂粮杂豆，选择上述原料中的一种或几种，经清理、挑选、不混合、计量包装工艺制成的非即食分装杂粮。

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 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 5009.12 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 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/T 1354 大米
- GB/T 11766 小米
- LS/T 3215 高粱米
- GB/T 18810 糙米
- NY/T 832 黑米
- LS/T 3245 藜麦米
- LS/T 3260 燕麦米
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 22496 玉米糝
- GB/T 10461 小豆

GB 1352 大豆
GB/T 10462 绿豆
NY/T 965 豇豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 1532 花生
GB/T 11764 葵花籽

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、糯米、红大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.3 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.4 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.5 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.6 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.7 燕麦米：应符合 LS/T3260 的规定。
- 3.1.8 黍米：应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.9 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.10 薏仁米、苦荞米、苦荞麦、荞麦米、紫米、小麦米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 赤小豆、红扁豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.12 黄豆、芸豆、黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.13 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.14 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.16 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.17 葵花籽：应符合 GB/T 11764 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	呈所用原料应有的色泽、色泽自然
滋味、气味	正常，无酸败或其他异味。
组织状态	呈所用原料的自然状态，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
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.40（籽类）
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3（籽类）
^a 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不做要求。	

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量应符合 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 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

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

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。

5.2.3 过氧化值：按 GB 19300 规定的方法检验。

5.2.4 酸价：按 GB 19300 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅：按照 GB 5009.12 规定的方法检验，其他污染物限量按照 GB 2762 中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按照 GB 2761 中规定的方法检验。

5.5 农药残留限量检验

按照 GB 2763 中规定的方法检验

5.6 净含量检验

按 JJF1070 中规定的方法检验。

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取样，每批产品抽取 20 个最小独立包装（重量不少于 2kg），样品分为 2 份，1 份检样，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次进行检验，检验合格并出具产品检验合格报告后方可出厂，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

产品在正生产时每年不少于 2 次型式检验，出现下列情况之一时，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) 食品安全监督管理机构检验要求时;
- f) 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,判该批次产品为合格品;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样复检,以复检结果为准,若复检结果仍有不合格项,则判该产品为不合格品。

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、制造商的名称和地址、净重,涉及到的包装储运图示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,并具防雨雪、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、易挥发有异味的物品同库存放。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好具有防鼠、防潮设施的库房中;严禁露天存放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱必须离墙离地 10cm 以上。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。



