

Q/PLW

盘锦隆旺米业有限公司企业标准

Q/PLW 0002S—2021

杂粮米



2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

盘锦隆旺米业有限公司发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦隆旺米业有限公司提草。

本标准主要起草人：姜艳。

本标准属首次发布。



杂粮米

1 范围

本标准规定了杂粮米的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、小麦仁、糯米、高粱米、糙米、大黄米、黑米、燕麦米、荞麦米、玉米碴、藜麦米、黄小米、红米、薏米仁、黑麦米及豆等杂粮经筛选、混合、包装工艺流程制成五谷杂粮两种或多种组合的杂粮米。

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 1351	小麦
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限
GB 2762	食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
GB 4806-7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10458	荞麦
GB/T 11766	小米

（米、小麦、玉米、高粱、荞麦、燕麦、黄小米、红米、薏米仁、黑麦米及豆等杂粮经筛选、混合、包装工艺流程制成五谷杂粮两种或多种组合的杂粮米）

GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T 18810	糙米
GB 23200.9	食品安全国家标准粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定气
相色谱-质谱法	
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB21/T 588	玉米碴
LS/T 3215	高粱米
NY/T 832	黑米
NY/T 892	燕麦米
GB 2715	糯米
GB 2715	大黄米
GB 2715	藜麦米
DB61/T 504	红米
DB/T107	薏米
GB 1351	黑麦米
GB 1352	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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 1.1.1 小麦仁：应符合GB 1351的规定。
- 1.1.2 糯米：应符合GB 2715的规定。
- 1.1.3 高粱米：应符合LS/T 3215的规定。
- 1.1.4 糙米：应符合GB/T 18810的规定。
- 1.1.5 大黄米：应符合GB 2715的规定。
- 1.1.6 黑米：应符合NY/T 832的规定。
- 1.1.7 燕麦米：应符合NY/T 892的规定。
- 1.1.8 荞麦米：应符合GB/T 10458的规定。
- 1.1.9 玉米碴：应符合DB21/T 588的规定。
- 1.1.10 藜麦米：应符合GB 2715的规定
- 1.1.11 大米：应符合GB/T 1354的规定。
- 1.1.12 黄小米：应符合GB/T 11766的规定。
- 1.1.13 红米：应符合DB61/T 504的规定。
- 1.1.14 薏米仁：应符合DB/T107的规定。

1.1.15 黑麦米：应符合GB 1351的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的自然色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅
气味	具有产品正常气味和滋味,无异味	
组织形态	颗粒状无杂质	
杂质	不得有肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
苯并(a)芘, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.27
铬(以Cr计) mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲基毒唑, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

项目	指标	检验方法
总砷(以As计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以pb计) mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

3.4 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 其它农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一产地、同一等级、同一品种、同一班次生产的产品为一批。采取随机抽样法，每批随机抽取样品不少于1kg做为检验样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产

（红印）

品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定；

5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，应符合GB/T 8946 塑料编织袋和GB4806-7食品接触用塑料材料及制品的标准。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、运输过程中应避免日晒，雨淋；产品不得与，有毒、有害、有异味、有腐蚀性易挥发物品混装运输。搬运时轻拿轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风，清洁卫生，无异味，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有害，易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种分堆码整齐。产品离地，离墙不得小于20cm.在符合本标准规定的包装，运输，贮存条件下，保质期为12个月。

