

《杂粮》企业标准编制说明

企业名称：盘锦丰泽园蟹田米业有限公司

标准名称：杂粮

标准编号：Q/PFZY 0001S-2022

杂粮由盘锦丰泽园蟹田米业有限公司生产。本企业标准是根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定，按照《辽宁省食品安全企业标准备案办法》有关规定制定的食品安全企业标准。

一、制定的目的和意义

本公司是进行杂粮加工的企业，根据消费者对食品原料绿色健康的要求，本公司适应市场需要研制开发了以小米、高粱米、玉米、黑米、大米、糙米、大黄米、大麦米、燕麦米、薏苡仁、红米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、玉米糝、芡实、赤小豆、荞麦米、莜麦米、藜麦米、小麦仁、花生米、芝麻、大豆、红豆、绿豆、青豆、芸豆、斑豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆等中的一种或一种以上为原料，经清理、混合（或不混合）、包装而成的杂粮。杂粮经过一段时间的试生产，经部分消费者食用，普遍反映口感风味好。经查询检索，目前尚未见有本产品适用的国家标准或者地方标准。为保障公众身体健康，确保食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准作为生产指导的依据，并作为监测检验本企业杂粮产品安全性的规范性文件。

二、工作过程

我公司在制定标准过程中，进行了详实的调研，反复试验、验证后，确定产品生产工艺，查阅大量相关文献资料、引用标准，起草本标准。

（一）调研

1、配料：小米、高粱米、玉米、黑米、大米、糙米、大黄米、大麦米、燕麦米、薏苡仁、红米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、玉米糝、芡实、赤小豆、荞麦米、莜麦米、藜麦米、小麦仁、花生米、芝麻、大豆、红豆、绿豆、青豆、芸豆、斑豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆等中的一种或一种以上。

2、工艺：以小米、高粱米、玉米、黑米、大米、糙米、大黄米、大麦米、燕麦米、薏苡仁、红米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、玉米糝、芡实、赤小豆、荞麦米、莜麦米、藜麦米、小麦仁、花生米、芝麻、大豆、红豆、绿豆、青豆、芸豆、斑豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆等中的一种或一种以上为原料，经清理、混合（或不混合）、包装而成的杂粮。

3、依法生产：我公司遵守食品安全法律法规，各项证照齐全，依法生产意识强。在产品生产过程中，不添加任何有害健康的违禁原辅料，按照《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定，禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食



李胜利



扫描全能王 创建

品、食品添加剂；（三）超范围、超限量使用食品添加剂的食品。按照《中华人民共和国食品安全法》第三十八条的规定，生产经营的食品中不得添加药品。按照《中华人民共和国食品安全法》第五十条的规定，食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4、生产条件：本企业依法注册成立，在生产场地、生产设备设施和技术人员条件方面，完全能够保障杂粮的生产需要。

（二）试验与验证

1、终产品主要技术参数的确定：依据《中华人民共和国标准化法》和相关法律、法规规定，食品安全指标依据GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中“铬”指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定，经过多方调查和查阅相关资料，结合我厂的实践验证，并经具有检验资质的食品检验机构检验，确定了主要技术参数。其中，对产品的技术要求、生产加工过程卫生、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保质期做出了明确规定。

2、主要技术指标说明：

（1）原料的要求：本标准中涉及的主要原料小米、高粱米、玉米、黑米、大米、糙米、大黄米、大麦米、燕麦米、薏苡仁、红米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、玉米糝、芡实、赤小豆、荞麦米、莜麦米、藜麦米、小麦仁、花生米、芝麻、大豆、红豆、绿豆、青豆、芸豆、斑豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆等应洁净、无污染、无虫蛀、无霉变、无腐烂，应符合相应标准的规定。原料采购、入库时应检验外观、查验供方资质材料（营业执照、检验合格证明、生产许可证）。

（2）感官要求：本标准中感官指标真实反映终产品的特点。食品安全指标依据GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其他指标依据产品实测值制定。

（3）质量指标、理化指标：本标准中制定的相关指标是为了在生产中对产品进行质量控制，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》制定，其中“铬”指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

（4）食品添加剂和营养强化剂：本产品未使用食品添加剂、食品营养强化剂，如需要添加，必须符合国家相应的标准和有关规定。

（5）净含量：对产品质量进行量化要求，保证产品性状符合食品安全企业标准要求。净含量按照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》制定。

3、检验方法：净含量按JJF 1070规定执行，感官要求按GB/T 5492和GB/T 5494方法检验，碎米按GB/T 5503方法检验，水分按GB 5009.3方法检验，铅（以Pb计）按GB 5009.12方法检验，铬（以Cr计）按GB 5009.123方法检验，其它污染物限量按GB 2762方法检验，其它真菌毒素限量按GB 2761方法检验，农药最大残留限量按GB 2763方法检验。

4、验证：我公司生产的杂粮经有资质的检验机构检验，各项指标符合本标准的规定，检验合格。

（三）起草

在起草标准过程中，成立了企业标准修订编写小组，由法人代表任组长，全部生产技术人员参加。本企业标准主要起草人王烁、李胜利。在经过充分的调研、试验和验证后，主要起草人会同有关生产技术人员以及业内专业人员检索了相关资料，对产品进行了分析讨论，认为能够保证产品食品安全的要求，决定制定本标准。



扫描全能王 创建

1、内容要求：本企业标准实现内容详实、文本规范的要求。标准内容包括食品原料、生产工艺以及与食品安全相关的指标、限量、技术要求，符合《食品安全企业标准备案办法》第六条的规定，不与相关食品安全国家标准和地方标准相抵触。在文本规范方面，本企业标准的编写完全按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编制。

2、标准规范性引用的文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10459 蚕豆

GB/T 10460 豌豆

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆

GB/T 11760 裸大麦

GB/T 11761 芝麻

GB/T 11766 小米

GB/T 13356 黍米

GB/T 13359 莠麦

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 18810 糙米

GB/T 22496 玉米糝

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3102 燕麦

LS/T 3215 高粱米

LS/T 3245 藜麦米

NY/T 272 绿色食品 豇豆

NY/T 599 红小豆

NY/T 832 黑米



扫描全能王 创建

NY/T 965 豇豆

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国药典 2020 年版一部

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》

三、企业标准技术指标与国标等对照

序号	项目	企业标准	国家标准	标准依据	与国家相关性标准比较
1	霉变粒/ (%) ≤	大豆 1.0, 除大豆外的其他粮食 2.0	大豆 1.0, 除大豆外的其他粮食 2.0	GB 2715	等同于国标
2	杂质	总重/ % ≤	0.5	-	产品实测值
		矿物质/ % ≤	0.04	-	产品实测值
3	不完善粒/ % ≤	3.0	-	-	产品实测值
4	水分/ %	5 月~10 月 ≤	16.0	-	产品实测值
		11 月~4 月 ≤	17.0	-	产品实测值
5	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2	0.2	GB 2762	等同于国标
6	铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	0.9	1.0	GB 2762	严于国标

注: 真菌毒素、禁用农药及有毒有害物质应符合 GB2761、GB 2762、GB 2763 和其它国家有关规定。

四、适用的食品及分类

序号	食品分类
6	粮食和粮食制品, 包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等 (不包括 07.0 类焙烤制品)

本标准适用于以小米、高粱米、玉米、黑米、大米、糙米、大黄米、大麦米、燕麦米、薏苡仁、红米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、玉米糝、芡实、赤小豆、荞麦米、莜麦米、藜麦米、小麦仁、花生米、芝麻、大豆、红豆、绿豆、青豆、芸豆、斑豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆等中的一种或一种以上为原料, 经清理、混合 (或不混合)、包装而成的杂粮。

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

序号	项目	企业标准	国家标准	标准依据	与国家相关性标准比较
1	铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	0.9	1.0	GB 2762	严于国标

GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》标准适用于供人食用的原粮和成品粮, 包括谷物、豆类、薯类等。

GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对铬的限量指标规定如下:



扫描全能王 创建

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物*	1.0
谷物碾磨加工品	1.0
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜	0.5
豆类及其制品	
豆类	1.0
肉及肉制品	1.0
水产动物及其制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.3
乳粉	2.0
* 稻谷以糙米计。	

谷物、谷物碾磨加工品、豆类中铬的限量均为 1.0mg/kg，本产品食品分类为粮食和粮食制品，由谷物、谷物碾磨加工品、豆类单一或混合而成，本企业标准中制定的铬限量为 0.9mg/kg，严于食品安全国家标准。

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司

联系人：李胜利

联系电话：18524277799

电子邮箱：83991921@qq.com



扫描全能王 创建