

Q/PFZY

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司企业标准

Q/PFZY 0001S-2022

杂 粮



李胜利

2021-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铬限量指标严于食品安全国家标准要求；其他指标依据实测值制定。

本标准由盘锦丰泽园蟹田米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王烁、李胜利。

本标准属首次发布。



李胜利



杂粮

1 范围

本标准规定了杂粮的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

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、斑马豆、黑豆、大白豆、豌豆、豇豆、鹰嘴豆、红扁豆、蚕豆、荷兰豆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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 莜麦



李胜利 1



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
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》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小米

应符合 GB/T 11766、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 高粱米

应符合 LS/T 3215、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 玉米

应符合 GB 1353、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 黑米

应符合 NY/T 832、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.5 糙米

应符合 GB/T 18810、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.6 荞麦

应符合 GB/T 10458、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 燕麦

应符合 LS/T 3102、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.8 大麦

应符合 GB/T 11760、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.9 莜麦

应符合 GB/T 13359、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.10 大黄米

应符合 GB/T 13355、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.11 藜麦米

应符合 LS/T 3245、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.12 花生仁

应符合 GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.13 芝麻



应符合 GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.14 小豆

应符合 GB/T 10461、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.15 绿豆

应符合 GB/T 10462 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.16 红豆

应符合 NY/T 599、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.17 大豆

应符合 GB 1352、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.18 蚕豆

应符合 GB/T 10459、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.19 豌豆

应符合 GB/T 10460、GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.20 大黄米

应符合 GB/T 13356、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.21 燕麦米、红米、荞麦米、大麦米、莜麦米、西米、青稞米、紫米、胚芽米、香米、糯米、小麦仁

应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

3.1.22 青豆、芸豆、斑马豆、黑豆、大白豆、鹰嘴豆、红扁豆、荷兰豆

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。

3.1.23 豇豆

应符合 NY/T 272、NY/T 965 的规定。

3.1.24 薏苡仁、芡实、赤小豆

应符合中华人民共和国药典 2020 年版一部的规定。

3.1.25 大米

应符合 GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.26 玉米糝

应符合 GB/T 22496、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.27 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

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	具有该产品应有的色泽	色泽按 GB/T 5492 方法检验。
形 态	具有该产品应有的形态	形态取试样 50g, 在自然光下目测。
滋、气味	具有该产品固有的滋、气味, 无异味	滋、气味按 GB/T 5492 方法检验。
霉变粒/ (%) ≤	大豆 1.0, 除大豆外的其他粮食 2.0	霉变粒按 GB/T 5494 方法检验。

3.3 质量指标



应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项目		指标	检验方法
杂质	总重/% ≤	0.5	GB/T 5494
	矿物质/% ≤	0.04	
不完善粒/% ≤		3.0	GB/T 5494
水分/%	5月~10月 ≤	16.0	GB 5009.3
	11月~4月 ≤	17.0	

3.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.123

3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 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。



李胜利

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、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。抽样方法按 GB/T 5491 执行。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，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、杂质、水分、不完善粒、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

5.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。包装牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混放，产品应有垫离，离墙、离地 10cm 以上。

产品自生产之日起，常温下保质期为 18 个月。



Q/PFZY 0001S—2022



李胜利



扫描全能王 创建