

# Q/PYT

## 盘锦运通米业有限公司企业标准

Q/PYT 0001S—2018

---

### 十五谷粗粮米

2018 - XX - XX 发布

2018 - XX - XX 实施

盘锦运通米业有限公司

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，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦运通米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔灵芝。

本标准属首次发布。

# 十五谷粗粮米

## 1 范围

本标准规定了十五谷粗粮米的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦仁为主要原料，糯米、高粱米、糙米、大黄米、黑米、燕麦米、荞麦米、玉米碴、冻干绿豆、香米、黄小米、冻干香芋、冻干紫薯、黑小米为辅料，经筛选、混合、包装等工艺流程制成十五谷粗粮米。（以下简称粗粮米）

## 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 -2008 包装储运图示标志
- GB 1351 -2008 小麦
- GB/T 1354 -2009 大米
- GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 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
- GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17-2014 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22-2016 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 5009.27-2016 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.110-2003 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 5009.123-2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209-2016 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494-2008 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB 9683-1988 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10458-2008 荞麦
- GB/T 10462-2008 绿豆
- GB/T 11766-2008 小米

- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18810-2002 糙米  
 GB 23200.9-2016 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 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 DB21/T 588-2001 玉米碴  
 DB43/T 177-2003 香芋  
 DB440300/T 40-2013 无公害食品 紫心甘薯生产技术规程  
 LS/T 3215-1985 高粱米  
 NY/T 832-2004 黑米  
 NY/T 892-2014 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
 JJF 1070-2005 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。

- 3.1.1 小麦仁：应符合 GB 1351-2008 的规定。  
 3.1.2 糯米：应符合 GB 2715-2016 的规定。  
 3.1.3 高粱米：应符合 LS/T 3215-1985 的规定。  
 3.1.4 糙米：应符合 GB/T 18810-2002 的规定。  
 3.1.5 大黄米：应符合 GB 2715-2016 的规定。  
 3.1.6 黑米：应符合 NY/T 832-2004 的规定。  
 3.1.7 燕麦米：应符合 NY/T 892-2014 的规定。  
 3.1.8 荞麦米：应符合 GB/T 10458-2008 的规定。  
 3.1.9 玉米碴：应符合 DB21/T 588-2001 的规定。  
 3.1.10 冻干绿豆：应符合 GB/T 10462-2008 的规定。  
 3.1.11 香米：应符合 GB/T 1354-2009 的规定。  
 3.1.12 黄小米：应符合 GB/T 11766-2008 的规定。  
 3.1.13 冻干香芋：应符合 DB43/T 177-2003 的规定。  
 3.1.14 冻干紫薯：应符合 DB440300/T 40-2013 的规定。  
 3.1.15 黑小米：应符合 GB 2715-2016 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 5009.3-2016
苯并(a)芘, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.27-2016
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123-2014
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19-2008
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲基毒婢, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9-2016
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110-2003
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22-2016

### 3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11-2014
铅(以pb计) mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12-2017
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15-2014
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17-2014

### 3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881-2013 的规定。

### 3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762-2017 的规定。

### 3.7 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761-2017 的规定。

### 3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763-2016 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 1070-2005 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，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、杂质、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、保质期

### 5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的规定；

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191-2008 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，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。

---