

# Q/NRXS

## 宁夏宁瑞香粮油有限公司企业标准

Q/NRXS 0001S-2022

---

### 复合杂粮粥米

2022-08-24发布

2022-08-24实施

---

宁夏宁瑞香粮油有限公司

发布

## 前 言

本标准是按照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》的规定起草。

本标准是由宁夏宁瑞香粮油有限公司提出。

本标准是由宁夏宁瑞香粮油有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨晓宁。

本标准有效期五年。

# 复合杂粮粥米

## 1 范围

本标准规定了复合粥米的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米和各种杂粮米、杂粮豆、花生米、红枣、枸杞、核桃仁、葡萄干、莲子、百合、龙眼肉、桂圆、杏仁、蜜饯等为原料，经过清洗、去杂后以不同的组合、按一定比例配合后，加工制成的不同品种的适合煮粥的复合杂粮粥米。

## 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 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 食品添加剂使用标准

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的测定

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 5009.22 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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/T 18672 枸杞

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

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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 大米应符合 GB 1354 要求。

3.1.2 枸杞应符合 GB/T18672 要求。

3.1.3 杂粮及豆类应符合 GB 2715 要求。

3.1.4 其他辅料应符合相关食品安全标准和国家相关规定。

### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
气 味	具有该产品应有的气味，无霉味及其他异味
外 观	具有该产品应有的外观形状，无虫蚀粒、霉变粒

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤15.0
杂质/%（系指矿物质及无食用价值的物质）	≤1.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.2
总砷（以Ag计）/(mg/kg)	≤0.5
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤0.1
六六六/(mg/kg)	≤0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.05
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤5.0

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 5 试验方法

- 5.1 感官指标按GB/T 5492规定方法检验。
- 5.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 5.3 杂质按照GB/T 5494 规定方法检验。
- 5.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 5.5 无机砷按 GB 5009.11规定方法检验。
- 5.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 5.7 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。

5.8 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>规定方法检验。

## 6 检验规则

6.1 以同一批原料生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽样 2kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附合格证方可出厂。

6.2 出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、杂质。

6.2.2 型式检验每6个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718的规定。

7.2 包装

包装袋符合食品卫生要求的塑料袋。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。

---