

备案号：QB64/0418S-2022

Q/HLSP

宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司企业标准

Q/HLSP 0005S—2022

杂粮制品

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司 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》编写的。

本标准的卫生指标是参照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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准由宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司提出。

本标准由宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：周学娟、马学福。

本标准有效期五年。

杂粮制品

1 范围

本标准规定了杂粮制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种杂粮或杂粮米、豆类为主要原料，添加或不添加大米、果蔬干制品、西米、花生米、莲子、黑芝麻、核桃仁、大果榛子、瓜子、开心果、巴达木、腰果、杏仁、山药、芡实、茯苓、百合、枸杞、红薯干、冰糖等辅料，经过清理、去杂、拼配混合（或不拼配）、包装等工艺制成的单一型或复合型的杂粮制品。

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 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 5009.17 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 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 要求。
- 3.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。

3.1.3 杂粮应符合 GB 2715 要求。

3.1.4 果蔬干制品、西米、花生米、莲子、黑芝麻、核桃仁、大果榛子、瓜子、开心果、巴达木、腰果、杏仁、山药、芡实、茯苓、百合、枸杞、红薯干、冰糖等原辅料应符合相关食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有杂粮制品各种配料应有的色泽，色泽正常
气 味	具有杂粮制品应有的气味，无霉味及其他异味
外 观	具有杂粮制品各种配料应有的外观形状，无虫蚀粒、霉变粒

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤18.0
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
无机砷(As) / (mg/kg)	≤0.2
镉（以Cd计3）/ (mg/kg)	≤0.1
总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)	≤0.02
六六六/ (mg/kg)	≤0.05
滴滴涕/ (mg/kg)	≤0.05
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤5.0

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标按 GB/T 5492 规定方法检验。

- 6.2 水分按 GB 5009. 3 规定方法检验。
- 6.3 杂质按照 GB/T 5494 规定的方法检验。
- 6.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009. 19 规定方法检验。
- 6.5 无机砷按 GB 5009. 11 规定的方法检验。
- 6.6 铅按 GB 5009. 12 规定的方法检验。
- 6.7 镉按 GB 5009. 15 规定的方法检验。
- 6.8 汞按 GB 5009. 17 规定的方法检验。
- 6.9 黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009. 22 规定的方法检验。

7 检验规则

- 7.1 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有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、杂质。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 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) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 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复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

8.2 包装

用符合食品安全要求和相关规定的包装材料装，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。

8.3 运输

- 8.3.1 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。
- 8.3.2 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。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。