

备案号：QB64/0311S-2023

Q/HCSW

宁夏灏宸电子商务有限公司企业标准

Q/HCSW 0003S—2023

杂粮米制品

2023-07-03 发布

2023-07-03 实施

宁夏灏宸电子商务有限公司 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件的卫生指标是参照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2762-2022《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。

本文件由宁夏灏宸电子商务有限公司提出。

本文件由宁夏灏宸电子商务有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张学智

本文件有效期五年。

杂粮米制品

1 范围

本文件规定了杂粮米制品的技术要求、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。

本文件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米制品。

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	具有杂粮米制品各种配料应有的色泽，色泽正常
气 味	具有杂粮米制品应有的气味，无霉味及其他异味
外 观	具有杂粮米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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.4
镉（以Cd计）/（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 总砷按 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。