

备案号：QB64/0453S-2023

Q/FJYF

隆德县冯家塬磨坊企业标准

Q/FJYF 0001S-2023

冯家塬石磨小杂粮

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

隆德县冯家塬磨坊 发布

前 言

本文件的卫生指标是按照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。

本文件是按照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》编写。

本文件代替Q/FJYF0001S-2018《冯家塬石磨小杂粮》

本文件由隆德县冯家塬磨坊提出。

本文件由隆德县冯家塬磨坊负责起草。

本文件主要起草人：李志刚、陈瑞刚。

本文件有效期五年。

冯家塬石磨小杂粮

1 范围

本标准规定了冯家塬石磨小杂粮的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、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米、杂粮豆为原料，经过去石去杂、磁选、脱壳、碾磨、筛选、混合或不混合、包装制成单一或复合型的各种冯家塬石磨小杂粮。

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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
 - GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
 - GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
 - GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则。
 - GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 原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 术语和定义

3.1 单一型杂粮粉是指以各种杂粮米、杂粮豆为原料，经加工制成的荞麦粉、油麦粉、豌豆面、绿豆面、黑豆面、扁豆面、豇豆面、江米面、黄米面、小米面、玉米粉、糜子粉、高粱面、黑米面、大麦粉等。

3.2 复合型杂粮粉是指由2种以上单一型杂粮粉经混合制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

各种杂粮米、杂粮豆应符合 GB 2715 的规定。

4.2 质量指标

质量指标见表1。

表 1 质量指标

项 目	指 标
灰分, %	≤3.5
粗细度	全部通过CQ18号筛
含砂量, %	≤0.02
磁性金属物, g/kg	≤0.003
水分, %	≤14.5
色泽、气味、口味	具有杂粮粉固有的气味、口味, 无异味, 色泽正常

4.3 卫生指标

4.3.1 真菌毒素限量

按照GB 2761规定执行。

4.3.2 污染物限量

按照GB 2762规定执行。

4.3.3 农药最大残留限量

按照GB 2763规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的相关规定。

7 试验方法

7.1 灰分按 GB 5009.4 中规定的方法检验。

- 7.2 粗细度按 GB/T 5507 中规定的方法检验。
- 7.3 含砂量测定按照 GB/T 5508 中规定的方法检验。
- 7.4 磁性金属物测定按照 GB/T 5509 中规定的方法检验。
- 7.5 水分按 GB 5009.3 中规定的方法检验。
- 7.6 色泽、气味、口味鉴定按 GB/T 5492 中规定的方法检验。
- 7.7 卫生指标按 GB 2761、GB 2762、GB 2763 中规定的方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同工艺、同设备、同班次生产的产品为一批。从每批产品中随机抽样 2kg 进行检验，每批产品须经我公司检验部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、色泽、气味、口味、水分、灰分、粗细度。
 - 8.2.2 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。
- 8.3 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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

9.2 包装

应符合食品卫生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。

9.3 运输

- 9.3.1 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。必须保证运输安全。
- 9.3.2 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。

9.4 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。严防霉变、虫蛀、污染。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。