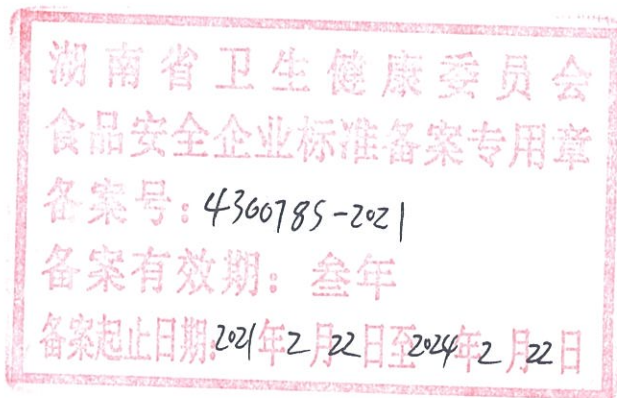


# 汨罗市小丁丁豆制品加工厂企业标准

Q/YMBD 0003S-2021

## 食品安全企业标准 食品加工用粮食粉



2021—01—01 发布

2021—01—11 实施

汨罗市小丁丁豆制品加工厂 发布

## 前言

本标准依照 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》进行格式编写。

本标准由汨罗市小丁丁豆制品加工厂提出。

本标准由汨罗市小丁丁豆制品加工厂起草。

本标准由汨罗市小丁丁豆制品加工厂负责解释。

本标准主要起草人：丁志伟。

省  
标  
准



# 食品加工用粮食粉

## 1 范围

本标准规定了食品加工用粮食粉的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、燕麦、糙米、绿豆、玉米中的一种或几种为主要原料，白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精为辅料（加或不加），经粉碎（燕麦、绿豆、玉米、糙米）、配料或不配料、混合或不混合、干燥、包装等工艺生产而成的食品加工用粮食粉。

## 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	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量技术监督检验检疫总局令 2005 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
组织形态	粉末状，无霉变、无虫蛀、无结块	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3. 3 理化指标

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/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤ 3.0	GB 5009.4

## 3. 4 污染物限量

3.4.1 小麦粉、大米粉、糯米粉、燕麦、糙米、玉米中的一种为主要原料，污染物限量应符合GB 2762中谷物碾磨加工品的规定，其中一个指标严于GB 2762的规定；绿豆为主要原料，污染物限量应符合GB 2762中豆类的规定，其中一个指标严于GB 2762的规定。

3.4.2 小麦粉、大米粉、糯米粉、燕麦、糙米、绿豆、玉米中的几种为主要原料，污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.2(大米粉、糙米为主要原料) 0.1(大米粉、糙米为主要原料除外)	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5(大米粉、糙米为主要原料除外)	GB 5009.11
无机砷(以As计) <sup>*</sup> /(mg/kg)	0.2(大米粉、糙米为主要原料)	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	5.0	GB 5009.27

<sup>\*</sup>对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。

## 3. 5 真菌毒素限量

3.5.1 小麦粉、大米粉、糯米粉、燕麦、糙米、玉米中的一种为主要原料，真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物碾磨加工品的规定；绿豆为主要原料，真菌毒素限量应符合GB 2761中豆类的规定。

3.5.2 小麦粉、大米粉、糯米粉、燕麦、糙米、绿豆、玉米中的几种为主要原料，真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮/ ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	60	GB 5009.209
-------------------------------------	----	-------------

### 3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取1000g样品作为样本分成两份，一份为检验样，一份为复检样。

### 5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191中的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 产品外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，根据品种不同，产品保质期为 6 个月或 8 个月或 10 个月或 12 个月。

---