

# 《杂粮粥料》标准编制说明

## 一、标准编制的目的

本公司标准是根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定，经检索未见有与“杂粮粥料”适用的国家标准或行业标准。按照中国国家标准法规定，企业产品无国家标准或行业标准，必须制定企业标准。因此，我公司特制定“杂粮粥料”企业标准，作为本公司组织生产和对“杂粮粥料”质量进行判断的依据。

## 二、标准编制的过程

在本标准制定过程中，收集了大量相关国家标准、行业标准，参考了其它企业制定的相关产品标准，其中食品安全指标依据 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、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》制定。其中铬指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

如本标准内容与相关强制性国家标准要求相悖，则以强制性国家标准为准。

## 三、标准编制的依据

1、根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

2、本标准按照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》的要求进行编写。

技术要求部分参照和引用了以下相关标准：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 5009.12 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10461 小豆

GB/T 10462 绿豆  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB/T 11766 小米  
 GB/T 13356 黍米  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18810 糙米  
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
 GB/T 22496 玉米糝  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 LS/T 3215 高粱米  
 LS/T 3245 藜麦米  
 NY/T 832 黑米  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 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》  
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

**四、原辅料要求：**

小米:应符合GB/T 11766的规定。  
 黑米:应符合NY/T 832的规定。  
 高粱米: 应符合LS/T 3215的规定。  
 芝麻: 应符合GB/T 11761的规定。  
 花生仁:应符合GB/T 1532的规定。  
 红小豆: 应符合GB/T 10461的规定。  
 绿豆:应符合GB/T 10462的规定。  
 大豆、青豆、黑豆:应符合GB 1352的规定。  
 大米、糯米:应符合GB/T 1354的规定。  
 玉米糝:应符合GB/T 22496的规定。  
 黍米:应符合GB/T 13356的规定。  
 燕麦片:应符合GB 19640的规定。  
 糙米:应符合GB/T 18810的规定。  
 藜麦米: 应符合 LS/T 3245的规定。  
 薏仁米、荞麦米、燕麦米、红米、大麦仁、小麦仁、芸豆、豇豆:应符合GB 2715、 GB 2761及GB 2762的规定。

**五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：**

指 标	企业标准指 标限量	引用标准名称	引用标准指 标限量
水分/%	≤14.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 2762 食品中污染物 限量	≤0.2
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 2762 食品中污染物 限量	≤0.1

铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤0.9	GB 2762 食品中污染物 限量	≤1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤5.0	GB2761 食品中真菌毒 素限量	≤5.0

## 六、企业标准比较情况说明

本标准规定了杂粮面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。感官要求根据产品的特点和生产工艺控制要求制订，理化指标中水分等指标根据产品特点制订，安全指标根据GB 2762食品安全国家标准食品中污染物限量标准制订、赭曲霉毒素A指标根据GB 2761食品安全国家标准食品中真菌毒素限量的制订。检验方法采用有关国家标准的分析方法，并与国家标准相协调。如下表所示：

指标	限 量	制订参考依据	检验方法
水分/%	≤14.0	根据产品特性制订	按 GB 5009.3 规定的方法检验
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 2762 食品中污染物 限量	按 GB 5009.12 规定的方法 检验
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 2762 食品中污染物 限量	按 GB 5009.15 规定的方法 检验
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤0.9	GB 2762 食品中污染物 限量	按 GB 5009.123 规定的 方法检验
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤5.0	GB2761 食品中真菌 毒素限量	按 GB 5009.22 规定的 方法检验

## 七、参考的相关标准：

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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

本标准的制定，符合本企业的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：朝阳市顺合农业开发有限公司

2022年3月20日