《杂粮米》企业标准编制说明

杂粮米是我公司生产的系列产品之一,该产品目前尚没有国家标准、行业标准和 地方标准,为更好的组织生产,加工出让消费者满意的产品,按照《中华人民共和国 标准化法》规定,特制订了本产品的企业标准,作为企业指导、组织生产、最终产品 检验、销售的依据,以确保产品质量的稳定。

本标准是根据 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》而编制的。标准编制的有关情况说明如下:

- 一、原、辅料购进入库验收
- 1、粟: 应符合 GB/T 8232 的规定。
- 2、黍: 应符合 GB/T 13355 的规定。
- 3、高粱: 应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4、稻谷: 应符合 GB 1350 的规定。
- 5、荞麦: 应符合 GB/T 10458 的规定。
- 6、燕麦: 应符合 NY/T 892 的规定。
- 7、薏苡: 应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 二、产品生产工艺:

以粟、黍、高粱、稻谷、荞麦、薏苡、燕麦为原料,经初筛去杂、清理、去石、脱壳、筛选、色选、包装制成的杂粮米。

三、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
杂质%	≤0.7	根据产品特性制订	根据产品特性制订
碎米%	≤5.0	根据产品特性制订	根据产品特性制订
水分%	≤14.5	根据产品特性制订	根据产品特性制订
^a 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.02	GB 2762 食品中污染物限量	≤ 0.02
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 2762 食品中污染物限量 ≤0.5	
*无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.2
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 (糙米: 0.2)	GB 2762 食品中污染物限量 ≤0.1 (糙米: 0.2)	
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 ₁ / (μg/kg)	≤5.0 (糙米: 10)	GB2761 食品中真菌毒素限量	≪5.0 (糙米: 10)

四、企业标准比较情况说明本标准规定了杂粮米的要求、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,卫生指标根据 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量标准制订、黄曲霉毒素 B1 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	
杂质%	€0.7	根据产品特性制订	按GB/T 5494规定的方法检验	
碎米%	€5.0	根据产品特性制订	按GB/T 5503规定的方法检验	
水分%	≤14.5	根据产品特性制订	按GB 5009.3规定的方法检验	
*总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.02	依据GB 2762制订	按GB 5009.17规定的方法检验	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	依据GB 2762制订	按GB 5009.11规定的方法检验	
*无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.2	依据GB 2762制订	按GB 5009.11规定的方法检验	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.2	依据GB 2762制订	按GB 5009.12规定的方法检验	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1(糙米: 0.2)	依据GB 2762制订	按GB 5009.15规定的方法检验	
铬 (以 Cr 计) /(mg/kg)	≤0.9	依据GB 2762制订	按GB 5009.123规定的方法检验	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0 (糙米: 10)	依据GB 2761制订	按GB 5009.22规定的方法检验	
a: 仅限糙米				

五、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:辽宁字丰食品科技有限公司 2022年3月26日