

Q/YML

辽宁艳猫粮油有限公司企业标准

Q/YML 0001S-2022

杂粮米

2022-7-8 发布

2022-8-9 实施

辽宁艳猫粮油有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 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》标准制定；其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实际检测结果确定。

本标准由辽宁艳猫粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李慧

本标准首次发布。

杂粮米

1 范围

本标准规定了杂粮米的要求、检验规则及标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米、红米、黑米、紫米、糙米、苡麦米、高粱米、薏仁米、大黄米、荞麦米、大麦米、小麦米、燕麦片、藜麦米为原料经筛选、称重、包装等相应工序而制成的杂粮米。

2 规范性引用文件

下列文件对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 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1350	稻谷
GB 1351	小麦
GB/T 13356	黍米
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 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 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB 23200.9	食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 5490	粮油检验 一般规划
GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
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、不完善粒鉴定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 13359	莜麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17891	优质稻谷
GB/T 19640	冲调谷物制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 18810	糙米
LS/T 3245	藜麦米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 191	包装储运图示标志
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》	

3 产品分类

3.1 按原粮不同可分为 糯米、红米、黑米、糙米、莜麦米、高粱米、薏仁米、大黄米、荞麦米、大麦米、小麦米、燕麦片、藜麦米等13类。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红米、糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 糙米：应符合 GB/T 18810 的要求。
- 4.1.3 莜麦：应符合GB/T 13359的要求。
- 4.1.4 大黄米：应符合GB/T 13356的要求。
- 4.1.5 藜麦米：应符合LS/T 3245的要求。
- 4.1.6 燕麦片：应符合GB 19640的要求。
- 4.1.7 黑米、紫米、燕麦米、高粱米、薏仁米、荞麦米、大麦米、小麦米：应具有该产品的自然品质特征，品质纯正，无异味。符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763和相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	不同色米混合后的色泽，应具有正常粮食的色泽	GB/T 5492
滋、气 味	具有本品固有的气味、滋味，无酸败，无异味	
组织形态	颗粒状，混合均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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/%	≤	15.0	GB 5009.3
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 ^b /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.96
六六六/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱/（mg/kg）	≤	5	GB/T 5009.145
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤	0.5	GB/T 5009.110
注 a 仅适用于糙米和大米			
注 b 仅适用于糙米和大米			

4.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定的方法检验。

5.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定进行。

5.3 杂质

按 GB/T 5494 规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

6.2 组批

以同原料、同设备、同工艺、同班次生产的产品为一批。

6.3 抽样

6.3.1 净含量大于或等于5KG的产品随机抽取5KG, 样品混合均匀后，平均分成2份，1份检验，1份备查。

6.3.2 净含量小于5KG的产品随机抽取6个独立包装（总量不少于5KG），样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.4 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按照本标准进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分和净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

商品销售包装应符合 GB/T 17109 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无虫害和鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地 10cm、离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 18 个月。
