

Q/JXM

建平县辛氏米业加工厂企业标准

Q/JXM 0003S-2023

杂粮粥料

2023-03-01 发布

2023-04-01 实施

建平县辛氏米业加工厂

发布

前 言

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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定。铬指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准替代 Q/JXM 0003S-2020《杂粮粥料》

本标准与 Q/JXM 0003S-2020《杂粮粥料》相比，主要变化如下：

——修改了规范性引用文件。

——修改了要求。

本标准由建平县辛氏米业加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：辛向军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JXM 0003S-2017，Q/JXM 0003S-2020。

杂粮粥料

1 范围

本标准规定了杂粮粥料的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黍米、花生仁、薏仁米、荞麦米、黑米、燕麦米、高粱米、小米、红米、藜麦米、大麦米、小麦米、稷米、玉米糝、红小豆、绿豆、黄豆、青豆、芸豆、黑豆、豇豆中的几种为原料，经挑选、清理、混合、包装等工艺制成的杂粮粥料。

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/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 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 5009.22 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 11766 小米

GB/T 13356 黍米

GB/T 13358 稷米

GB/T 18810 糙米

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小米

应符合 GB/T 11766 的规定。

3.1.2 黑米

应符合 NY/T 832 的规定。

3.1.3 高粱米

应符合 LS/T 3215 的规定。

3.1.4 稷米

应符合 GB/T 13358 的规定。

3.1.5 花生仁

应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.6 红小豆

应符合 GB/T 10461 的规定。

3.1.7 绿豆

应符合 GB/T 10462 的规定。

3.1.8 大豆、青豆、黑豆

应符合 GB 1352 的规定。

3.1.9 大米、糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.10 玉米糝

应符合 GB/T 22496 的规定。

3.1.11 黍米

应符合 GB/T 13356 的规定。

3.1.12 糙米

应符合 GB/T 18810 的规定。

3.1.13 藜麦米

应符合 LS/T 3245 的规定。

3.1.14 薏仁米、荞麦米、燕麦米、红米、大麦米、小麦米、芸豆、豇豆

应符合 GB 2715、GB 2761 及 GB 2762 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	在室温下，取一定量混合均匀的被测样品于洁净白瓷盘中，嗅其气味，置于明亮处，观察其色泽、杂质。
气 味	具有该品种应有的气味，无霉味、异味	
杂 质	无肉眼可见明显杂质	

3.3 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 / (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 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 检验规则

4.1 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。

4.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。抽样按 GB/T 5491 规定执行。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

4.3 出厂检验

每批产品需经本企业质量检验部门检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 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。

5.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 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。

5.4 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，产品保质期不少于 6 个月。
