

Q/JYF

建平县源丰有机杂粮有限公司企业标准

Q/JYF 0006S-2023

杂粮粥料

2023-04-12 发布

2023-05-12 实施

建平县源丰有机杂粮有限公司

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。

本标准与Q/JYF 0006S-2022《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。

本标准由建平县源丰有机杂粮有限公司、朝阳泰然科技食品有限公司、朝阳泰霖润农谷物食品有限公司、深圳市瑞利来实业有限公司龙岗食品厂、辽宁素养生活健康产业有限公司、建平县永兴源粮贸有限责任公司联合提出并起草。

本标准主要起草人：王子奎、王子峰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JYF 0006S-2019；Q/JYF 0006S-2020；Q/JYF 0006S-2022。

本标准适用于建平县源丰有机杂粮有限公司，公司地址：建平县朱碌科杂粮工业园区。

朝阳泰然科技食品有限公司，公司地址：建平县朱碌科镇杂粮工业园区。

朝阳泰霖润农谷物食品有限公司，公司地址：辽宁省朝阳市建平县朱碌科镇杂粮工业园区。

深圳市瑞利来实业有限公司龙岗食品厂，公司地址：深圳市龙岗区平湖街道白泥坑社区皋平路3号第二栋。

辽宁素养生活健康产业有限公司，公司地址：辽宁省朝阳市建平县朱碌科镇杂粮工业园区。

建平县永兴源粮贸有限责任公司，公司地址：辽宁省朝阳市建平县朱碌科镇杂粮工业园区。

杂粮粥料

1 范围

本标准规定了杂粮粥料的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于符合 3 分类要求的杂粮粥料。

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 1350 稻谷

GB 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

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 5009.4 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/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 5009.96 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/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、不完善粒检验

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱
GB/T 8232 粟
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10461 小豆
GB/T 10462 绿豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 13355 黍
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB/T 22499 富硒稻谷
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测定 气相色谱-质谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35883 冰糖
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
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》
卫健委关于药食同源物质公告

3 分类

根据产品原料及加工工艺不同分为：杂粮米类、粥料类、脱皮豆类。

3.1 杂粮米类：以小麦、大麦、黑麦、莜麦（燕麦）、稻谷、富硒稻谷、玉米、薏苡、荞麦、藜麦、高粱、粟、黍中的一种为原料，经清理、脱壳、碾磨、包装等工艺制成的米（小麦米、大麦米、黑麦米、莜麦米（燕麦米）、大米、糯米、糙米、黑米、红米、紫米、血糯米、玉米糝、薏仁米、荞麦米、藜麦米、高粱米、小米、黍米）。

3.2 粥料类：以小麦米、大麦米、黑麦米、莜麦米（燕麦米）、大米、糯米、糙米、黑米、红米、紫米、血糯米、玉米糝、薏仁米、荞麦米、藜麦米、高粱米、小米、黍米、野米、大豆、小豆、芸豆、绿豆、豇豆、鹰嘴豆、芝麻、花生仁中的一种或几种为原料，经挑选清理、混合或不混合、包装等工艺制成的杂粮粥料及以粮食为主要原料，选择性添加水果干制品、炒货食品及坚果制品、蔬菜干制品、干制食用菌、冰糖、药食同源物质等食品辅料，经挑选、混合、包装等工艺制成的非即食杂粮粥料。

3.3 脱皮豆类：以大豆、小豆、芸豆、绿豆、豇豆中的一种为原料，经清理、脱皮、包装等工艺制成的脱皮豆。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

- 4.1.2 冰糖:应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.3 稻谷:应符合 GB 1350 的规定。
- 4.1.4 玉米:应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.5 高粱:应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.6 粟:应符合 GB/T 8232 的规定。
- 4.1.7 黍:应符合 GB/T 13355 的规定。
- 4.1.8 大豆:应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.9 小豆:应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.10 绿豆:应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.11 花生:应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.12 荞麦:应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.13 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 大麦、黑麦、藜麦、薏苡、野米、鹰嘴豆、芸豆、豇豆、莜麦(燕麦):应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.15 富硒稻谷:应符合 GB/T 22499、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。
- 4.1.16 粮食:应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.17 水果干制品:应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.18 炒货食品及坚果制品:应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.19 蔬菜干制品:应符合 NY/T 960、NY/T 959 的规定。
- 4.1.20 干制食用菌:应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.21 药食同源物质:应符合卫健委公布的既是食品又是药品的规定。
- 4.1.22 其他原辅料:应符合相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	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	

4.3 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标	检验方法
碎米 / (%)	≤ 4.0 (米类)	GB/T 5503
水分 / (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 / (%)	≤ 8.0	GB 5009.4

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02（豆类不限）	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5（豆类不限）	GB 5009.11
^a 无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.2（豆类不限）	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1 豆类、糙米、大米：0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0 玉米糝：20 糙米、大米：10	GB 5009.22
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.96
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱/（mg/kg）	≤ 5	GB 23200.9
a: 仅适用于糙米、大米。		

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前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、总灰分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。包装牢固，密封好，无渗漏。塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定，聚乙烯包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 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。

6.4 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。