

《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/T1.1-2020《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、稻谷：应符合 GB 1350 的规定。
- 2、小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3、裸大麦：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4、荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 5、大麦、燕麦、薏苡：应符合 GB 2715 的规定。

二、产品生产工艺：

以稻谷、小麦、大麦、裸大麦、燕麦、荞麦、薏苡为原料，经清理、脱壳、碾米(或不碾米)、包装等工艺制成的杂粮米（黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米）。

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%	≤1.0（黑米除外）	根据产品特性制订	根据产品特性制订
碎米%	≤6.0	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
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
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
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	GB2761 食品中真菌毒素限量	≤5.0

赭曲霉毒素 A/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5.0	GB2761 食品中真菌毒素限量	≤ 5.0
-------------------------------------	------------	------------------	------------

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%	≤ 1.0 (黑米除外)	根据产品特性制订	按GB/T 5494规定的方法检验
碎米%	≤ 6.0	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
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	依据GB 2762制订	按GB 5009.15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
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 /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5.0	依据GB 2761制订	按GB 5009.22规定的方法检验
赭曲霉毒素 A/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5.0	依据GB 2761制订	按GB 5009.96规定的方法检验

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。

建平县富晟源农林产品加工有限公司

2023年12月1日