

Q/XSGY

新疆雪山果园食品有限公司
食品安全企业标准

Q/XSGY0006S-2018

粮食制品

2018-10-01 发布

2018-10-30 实施

新疆雪山果园食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司提出。

本标准由新疆雪山果园食品有限公司起草。

本标准起草人：张媛媛。

本标准批准人：单宝顺。

粮食制品

1 范围

本标准规定了粮食制品技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米、玉米糝、小麦、大麦、裸大麦、燕麦、荞麦、高粱米、黍米、稷米、黑米、紫米、青稞、大米、小米、黄豆、绿豆、豌豆、红豆、黑豆、芸豆、蚕豆为原料，经清理去杂、筛选、磨粉（或不磨粉）、分装、包装制成的粮食制品。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2715	食品安全国家标准 粮食
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T1351	小麦
GB/T1352	大豆



GB/T1353	玉米
GB/T1354	大米
GB/T5009. 19	食品中有机氯多组分残留量的测定
GB/T5009. 110	植物性食品中氯氟菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T5009. 145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留量的测定
GB/T5492	粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
GB/T5494	粮油检验 粮食和油料的杂质、不完善粒检验
GB/T5497	粮油检验 水分测定法
GB/T5505	粮油检验 灰分测定法
GB/T5506	粮油检验 面筋测定法
GB/T5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定法
GB/T5510	粮油检验 脂肪酸值测定方法
GB/T8231	高粱
GB/T10458	荞麦
GB/T10459	蚕豆
GB/T10460	豌豆
GB/T10462	绿豆
GB/T10463	玉米粉
GB/T11760	裸大麦
GB/T11766	小米
GB/T13356	黍米
GB/T13358	稷米
GB/T15686	高粱 单宁含量的测定
GB/T22496	玉米糝
NY/T891	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T892	绿色食品 大麦及大麦粉
SN/T1154	毒麦检疫鉴定方法
JJF1070	定量包装商品计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 谷物加工品：以高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、小麦、大麦、裸大麦、燕麦、荞麦为原料，

经清理去杂、筛选、分装、包装制成的谷物加工品。

3.2 谷物碾磨加工品：以玉米、玉米糝、燕麦、高粱米、黑米、青稞、大米、小米、黄豆、绿豆、豌豆、红豆、黑豆、芸豆、蚕豆为原料，经清理去杂、筛选、磨粉、分装、包装制成的谷物碾磨加工品。

4 技术要求

4.1 原料的要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

4.1.1 小麦：符合 GB/T1351、GB2715 的规定。

4.1.2 黄豆：符合 GB/T1352、GB2715 的规定。

4.1.3 玉米：符合 GB/T1353、GB2715 的规定。

4.1.4 大米：符合 GB/T1354、GB2715 的规定。

4.1.5 高粱：符合 GB/T8231、GB2715 的规定。

4.1.6 荞麦：符合 GB/T10458、GB2715 的规定。

4.1.7 蚕豆：符合 GB/T10459、GB2715 的规定。

4.1.8 豌豆：符合 GB/T10460、GB2715 的规定。

4.1.9 绿豆：符合 GB/T10462、GB2715 的规定。

4.1.10 裸大麦：符合 GB/T11760、GB2715 的规定。

4.1.11 小米：符合 GB/T11766、GB2715 的规定。

4.1.12 黍米：符合 GB/T13356、GB2715 的规定。

4.1.13 稷米：符合 GB/T13358、GB2715 的规定。

4.1.14 玉米糝：符合 GB/T22496、GB2715 的规定。

4.1.15 大麦：符合 NY/T891、GB2715 的规定。

4.1.15 燕麦：符合 NY/T892、GB2715 的规定。

4.1.15 黑米、紫米、青稞、红豆、黑豆、芸豆：具有产品应有的色泽和味道，无霉变，符合 GB2715 规定。

4.1.16 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求：符合 GB13122 的规定。

4.3 质量指标

谷物加工品质量指标符合表 1 规定。

表 1 质量指标

项 目	指 标
色泽、气味	具有正常粮食的色泽、气味
热损伤粒/%	
小麦 ≤	0.5
霉变粒/%	

大豆	≤	1.0
除大豆外其他粮食	≤	2.0
单宁(以干基计)/%		
高粱米	≤	0.3
麦角/%		
大米、玉米、豆类	≤	不得检出
小麦、燕麦、大麦	≤	0.01
毒麦/%		
小麦、大麦	≤	1
曼陀罗属/(粒/kg)		
玉米、高粱米、豆类、燕麦、荞麦	≤	1

谷物碾磨加工品质量指标应符合表 2 规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标	
	麦类	谷类、豆类
水分/(%)	≤	14.5
杂质/(%)	≤	1.0
灰分(以干物计)/(%)	≤	3.0
粗细度/(%)	全部通过 CQ10 号筛	
含砂量/(%)	≤	0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003
脂肪酸值(干基)/(KOH)/(mg/100g)	≤	80

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计, mg/kg)	≤ 0.4
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤ 0.2
镉(以 Cd 计, mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计, mg/kg)	≤ 0.02
铬(以 Cr 计, mg/kg)	≤ 1.0
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20 (玉米制品)	10 (大米)	5.0 (其他)
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000		
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60		
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.2		
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	0.5		
六六六, mg/kg	≤	0.05		
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		
备注: 本产品不添加任何食品添加剂。农药残留符合 GB2763 的规定。				

4.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

- 5.1 色泽、气味: 按 GB/T5492 规定的方法测定。
- 5.2 热损伤粒、霉变粒: 按 GB/T5494 中不完善粒规定的方法测定。
- 5.3 总砷: 按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 5.4 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.5 镉: 按 GB5009.15 规定的方法测定。
- 5.6 总汞: 按 GB5009.17 规定的方法测定。
- 5.7 六六六、滴滴涕: 按 GB/T5009.19 规定的方法测定。
- 5.8 黄曲霉毒素 B₁: 按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 5.9 苯并(a)芘: 按 GB5009.27 规定的方法测定。
- 5.10 赭曲霉毒素 A: 按 GB5009.96 规定的方法测定。
- 5.11 溴氰菊酯: 按 GB/T5009.110 规定的方法测定。
- 5.12 脱氧雪腐镰刀菌烯醇: 按 GB5009.111 规定的方法测定。
- 5.13 铬: 按 GB5009.123 规定的方法测定。
- 5.14 甲基毒死蜱: 按 GB/T5009.145 规定的方法测定。
- 5.15 玉米赤霉烯酮: 按 GB5009.145 规定的方法测定。
- 5.16 水分: 按 GB/T5497 规定的方法测定。
- 5.17 灰分: 按 GB/T5505 规定的方法测定。
- 5.18 面筋质: 按 GB/T5506 规定的方法测定。
- 5.19 粗细度: 按 GB/T5507 规定的方法测定。
- 5.20 含砂量: 按 GB/T5508 规定的方法测定。



- 5.21 磁性金属物：按 GB/T5509 规定的方法测定。
- 5.22 脂肪酸值：按 GB/T5510 规定的方法测定。
- 5.23 单宁：按 GB/T15686 规定的方法测定。
- 5.24 麦角：按 GB2715 附录 A 规定的方法测定。
- 5.25 曼陀罗属：按 GB2715 附录 B 规定的方法测定。
- 5.26 毒麦：按 SN/T1154 规定的方法测定。
- 5.27 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一批原料、同一生产条件、同一班次、同一生产日期生产的同一规格产品为一批。
- 6.2 抽样：抽样基数不少于 200 袋，每批抽样样品为 5kg，分成两份，一份为检样，一份为备检样。
- 6.3 出厂检验：每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：气味、口味，水分，灰分，含砂量，净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.5 的所有项目。

6.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志：符合 GB7718、GB28050 的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、主要原料、净含量、执行标准、贮存条件、营养成分表、生产日期、保质期、厂名、厂址、联系电话、生产许可证号、产地。包装储运符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装：复合食品包装袋符合 GB9683 和 GB/T17109 的要求。

7.3 运输：运输工具及器材应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。

7.4 贮存：袋装产品应码放在阴凉、干燥、通风、常温的库房中，并距地面 20cm、墙壁 30cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。不得与有毒有害的物品混存。

7.5 保质期：在本标准规定的贮存条件下，保质期为 12 个月。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	粮食制品	标准主要起草人	张媛媛
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB2715《食品安全国家标准 粮食》的质量要求编写了本标准，然后经过新疆质量与计量检测所进行验证，符合 GB2715《食品安全国家标准 粮食》的要求，报自治区卫计委受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 原辅料要求：小麦：符合 GB/T1351、GB2715 的规定。黄豆：符合 GB/T1352、GB2715 的规定。玉米：符合 GB/T1353、GB2715 的规定。大米：符合 GB/T1354、GB2715 的规定。高粱：符合 GB/T8231、GB2715 的规定。荞麦：符合 GB/T10458、GB2715 的规定。蚕豆：符合 GB/T10459、GB2715 的规定。豌豆：符合 GB/T10460、GB2715 的规定。绿豆：符合 GB/T10462、GB2715 的规定。裸大麦：符合 GB/T11760、GB2715 的规定。小米：符合 GB/T11766、GB2715 的规定。黍米：符合 GB/T13356、GB2715 的规定。稷米：符合 GB/T13358、GB2715 的规定。玉米糝：符合 GB/T22496、GB2715 的规定。人麦：符合 NY/T891、GB2715 的规定。燕麦：符合 NY/T892、GB2715 的规定。黑米、紫米、青稞、红豆、黑豆、芸豆：具有产品应有的色泽和味道，无霉变，符合 GB2715 规定。生产用水符合 GB5749 的规定。 本标准主要技术指标设置：参照 GB/T1355 制定：水分、灰分、粗细度、面筋质、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、气味、口味、符合 GB/T1355 的规定。参照 GB2761 制定：黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。符合 GB2761 的规定。参照 GB2762 制定：总砷、铅、汞、镉、铬，符合 GB2762 的规定。参照 GB2763 制定：溴氰菊酯、甲基毒死蜱、六六六、滴滴涕，符合 GB2763 的规定。标准中的制定的农药残留有以下几个依据：1、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》中农药残留的指标对成品粮做出规定的农药残留项目有：甲基毒死蜱、磷化铝、溴氰菊酯、艾氏剂、狄氏剂、六六六、滴滴涕、七氯。2、新疆农业大学的相关农学和食品专家教授根据新疆地区农业生产中农药使用的情况，对当地农业作物中常用农药做出调查，本地区常用农药及残留危害较大的是以下几种农药残留（甲基毒死蜱、溴氰菊酯、六六六、滴滴涕），也是本企业《粮食制品》企业标准备案中农药残留制定的依据。 指标中各项目具体检测方法依据：色泽、气味：按 GB/T5492 规定的方法测定。热损伤粒、霉变粒：按 GB/T5494 中不完善粒规定的方法测定。总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。镉：按 GB5009.15 规定的方法测定。总汞：按 GB5009.17 规定的方法测定。六六六、滴滴涕：按 GB/T5009.19 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。苯并(a)芘：按 GB5009.27 规定的方法测定。赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。溴氰菊酯：按 GB/T5009.110 规定的方法测定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按 GB5009.111 规定的方法测定。铬：按 GB5009.123 规定的方法测定。甲基毒死蜱：按 GB/T5009.145 规定的方法测定。玉米赤霉烯酮：按 GB5009.145 规定的方法测定。水分：			

按 GB/T5497 规定的方法测定。灰分：按 GB/T5505 规定的方法测定。面筋质：按 GB/T5506 规定的方法测定。粗细度：按 GB/T5507 规定的方法测定。含砂量：按 GB/T5508 规定的方法测定。磁性金属物：按 GB/T5509 规定的方法测定。脂肪酸值：按 GB/T5510 规定的方法测定。单宁：按 GB/T15686 规定的方法测定。麦角：按 GB2715 附录 A 规定的方法测定。曼陀罗属：按 GB2715 附录 B 规定的方法测定。毒麦：按 SN/T1154 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

《食品安全企业标准备案办法》；GB/T1355《小麦粉》；GB2715《食品安全国家标准 粮食》

GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；

GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》；

GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB1351《小麦》；

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

与国标相比，本标准的总砷指标严于国家标准，通过在生产中管控。国标中总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。本标准制定总砷 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准于 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。