

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

Q/DAN

德钦县阿青玛农产品开发有限公司企业标准

Q/DAN 0001 S—2020

杂粮米

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

德钦县阿青玛农产品开发有限公司 发布



前 言

我公司生产的杂粮米是以青稞、玉米、小麦、燕麦、红豆、荞麦中的一种或多种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由德钦县阿青玛农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阿青玛。



杂粮米

1 范围

本标准规定了杂粮米的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以青稞、玉米、小麦、燕麦、红豆、荞麦中的一种或几种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成杂粮米。

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。

3 产品分类

按原料及工艺的不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

4.1.3 燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。

4.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.5 青稞、红豆：应洁净、无霉变、无污染。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该各种配料应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变、无异味	
组织形态	具有各种配料应有的形状、清洁、干燥、无虫蛀	
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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
脂肪酸值 (以 KOH 计) (mg/kg)	≤ 70	GB/T 15684
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素 A/(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总量不得少于50kg），抽取净含量 $\geq 5\text{kg}$ 的产品：取5kg的样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份留样备查；净含量小于5kg的产品：取不少于6个独立包装的样品平均分为2份（总量不得少于5kg），1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，有任意一项不符合本标准要求时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

Q/DAN 0001 S—2020 《杂粮米》

企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定杂粮米质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的杂粮米以藜麦、青稞、燕麦中的一种或几种为原料，经筛选、清洗、去壳、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺制成的杂粮米。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本产品按粮食和粮食制品进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/DAN 0001 S—2020《杂粮米》食品安全企业标准。现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

德钦县阿青玛农产品开发有限公司（盖章）

2020年12月15日

