辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0301 S- 2020号

Q/LMS

辽宁省闵氏食品有限公司企业标准

Q/LMS 0001S—2020

谷物粉类制品

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-07-18 发布　　2020-08-15 实施

辽宁省闵氏食品有限公司　　发布

前　言

本标准按 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》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁省闵氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闵艳宏。

本标准属首次发布。

谷物粉类制品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制品的技术要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、五谷杂粮粉、豆粉、饮用水、食用盐、植物油、果蔬汁中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经和面、挤压成型、老化、包装等工序制成，并需再次热加工的非直接入口的谷物粉类制品。

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/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10463 玉米粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.7 大米粉、糯米粉、五谷杂粮粉、豆粉、果蔬汁：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

3.1.8 食品添加剂：应符合相关标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色　泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色磁盘内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有该产品应有的状态	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项　目		理化指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	45.0	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.19	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量偏差

预包装产品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、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，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）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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装应符合国家相关产品要求，封口严密。外包装采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异

味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，依据产品配方、工艺及保存条件的不同，保质期为3天～360天。