

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0197 S- 2021 号

Q/LJY

# 辽宁京运农业科技有限公司企业标准

Q/LJY 0001S—2021

## 粮食（粉）



2021-04-20 发布

2021-06-03 实施

辽宁京运农业科技有限公司 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》编写。

本标准安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铬的指标严于国家食品安全标准要求，其他指标依据实测值制定。

本标准由辽宁京运农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵凤英。

本标准属首次发布。

# 粮食（粉）

## 1 范围

本标准规定了粮食的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米（粉）、小米（粉）、玉米（粉）、玉米糁、荞麦（粉）、藜麦米（粉）、高粱（粉）、小麦（粉）、大麦（粉）、青稞（粉）、糙米（粉）、糜子（粉）、黍子（粉）、黑米（粉）、燕麦（粉）、薏仁米（粉）、苦荞（粉）、青稞（粉）、大黄米（粉）、黑香米（粉）、香米（粉）、泰香米（粉）、红香米（粉）、红米（粉）、红线米（粉）、黄金米（粉）、紫米（粉）、黍米（粉）、稷米（粉）、江米（粉）、珍珠米（粉）、莜麦（粉）、红豆（粉）、红小豆（粉）、赤小豆（粉）、绿豆（粉）、大豆（粉）、扁豆（粉）、黑豆（粉）、黑小豆（粉）、芸豆（粉）、饭豆（粉）、豌豆（粉）、芸豆（粉）、芝麻（粉）、坚果及籽类食品（粉）、果蔬及其制品（粉）、薯类及其制品（粉）、食糖、干制红枣、银耳、莲子、百合、芡实、茯苓、枸杞等中的一种或多种为原料，经混合、包装等工艺生产的粮食（粉）。

## 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 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1354 大米

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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 5009.111 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

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 5835 干制红枣  
 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 8231 高粱  
 GB/T 10458 荞麦  
 GB/T 10462 绿豆  
 GB/T 10463 玉米粉  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB/T 11766 小米  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18672 枸杞  
 GB/T 18810 糙米  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB/T 22496 玉米糁  
 LS/T 3102 燕麦  
 LS/T 3245 黎麦米  
 NY/T 832 黑米  
 NY/T 834 银耳  
 NY/T 1504 莲子  
 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规定》  
 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》  
 《中华人民共和国药典》2020 年版一部

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大麦（粉）、青稞（粉）、糜子（粉）、黍子（粉）、薏仁米（粉）、苦荞（粉）、青稞（粉）、大黄米（粉）、黑香米（粉）、香米（粉）、泰香米（粉）、红香米（粉）、红米（粉）、红线米（粉）、黄金米（粉）、紫米（粉）、黍米（粉）、稷米（粉）、江米（粉）、珍珠米（粉）、莜麦（粉）、红豆（粉）、红小豆（粉）、赤小豆（粉）、扁豆（粉）、黑豆（粉）、黑小豆（粉）、红芸豆（粉）、饭豆（粉）、豌豆（粉）、芸豆（粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、荞麦粉、高粱粉、糙米粉、绿豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦米粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.4 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.7 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.8 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

- 3.1.9 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.10 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.12 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.13 燕麦：应符合 LS/T 3102 的规定。
- 3.1.14 黍麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.16 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.17 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.18 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.19 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.20 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.21 坚果及籽类食品（粉）：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 果蔬及其制品（粉）、薯类及其制品（粉）：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.23 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.24 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.25 玉米糁：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.25 茯实、百合、茯苓：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 3.2 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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，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。
形 态	具有该产品应有的形态	
滋 味、气 味	具有该产品特有的滋味和气味，无酸味、霉味，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) $\leq$	15.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) $\leq$	稻谷、糙米、大米、豆类 0.2 其他 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) $\leq$	糙米、大米、玉米、玉米面(渣、片)、 小麦、小麦粉 0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11

铬(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.98	GB 5009. 123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009. 22
		20(含玉米的产品)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤	1000	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤	60	GB 5009. 209
a 仅限含玉米的产品			

### 3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

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

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料需经厂质检部门检验合格或查验供方提供的合格证明, 合格后方可入库。

### 4.2 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。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经生产厂质量检验部门按本标准要求进行逐批检验, 检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时, 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

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

4.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

产品包装标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味，符合相关标准的规定。外包装物采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

产品在运输过程中要防止污染、避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

#### 5.4 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。产品纸箱外包装应放在托盘上，离地 10cm、离墙 20cm 以上，中间备有通道。产品码放整齐，码放高度以不倒塌、无压坏外包装为限。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 3 个月～24 个月。