



412057S-2022



河南朱全心香油有限公司第一分公司企业标准

Q/HZQX 0001S-2022

烘焙谷物及其制品

2022-07-29 发布

2022-07-29 实施

河南朱全心香油有限公司第一分公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南朱全心香油有限公司第一分公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱可可。

H N

Q B

烘焙谷物及其制品

1 范围

本标准规定了烘焙谷物及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、苦荞、荞麦、糯米、燕麦、大米、小米、玉米、糙米、薏米、黑米、荞麦米（仁）中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、黑芝麻、红枣、核桃、紫薯、山药、亚麻籽、红米、枸杞中的一种或几种，经分拣、烘焙熟化、晾凉、混合或不混合、包装加工而成的非即食烘焙谷物及其制品。

根据添加的原料不同可分为：黄豆烘焙谷物包、亚麻籽烘焙谷物包、原味烘焙谷物包、红枣味烘焙谷物包、红豆味烘焙谷物包、黑豆味烘焙谷物包、黑米味烘焙谷物包、黑芝麻味烘焙谷物包、五豆味烘焙谷物包、三黑烘焙谷物包、三红烘焙谷物包、核桃味烘焙谷物包、花生味烘焙谷物包、紫薯味烘焙谷物包、山药味烘焙谷物包、五米烘焙谷物包、红豆薏米味烘焙谷物包、五红汤烘焙谷物包、粗粮烘焙谷物包。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.3 红豆应符合NY/T 285的规定。
- 2.1.4 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.5 大米、糯米、红米、小米、荞麦应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.6 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.7 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.8 燕麦应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.9 花生、黑芝麻、核桃应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.11 紫薯、山药应符合清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.12 苦荞应符合GB 2715和GB/T 10458的规定。
- 2.1.13 枸杞、薏米应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.14 亚麻籽应符合GB 2715和GB/T 15681的规定。
- 2.1.15 荞麦米（仁）应符合Q/YQSP 0001S的规定。

2.2 感官要求

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
性状	颗粒状	取适量样品，置于结晶干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，并检查是否有外来杂质。
色泽	具有原料混合应有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*镉以Pb计, μg/kg	≤ 0.15 (单一烘焙谷物制品)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (混合烘焙谷物制品)	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌霉素限量应符合 GB 2761的规定, 污染物应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

06.0

Q/YQSP

张家口燕莽食品有限公司企业标准

Q/YQSP 0001S-2022

荞麦米(仁)

备案号: 130290S-2022

备案日期: 2022年04月12日

有效日期: 2027年04月11日



2022-03-01 发布

2022-03-01 实施

张家口燕莽食品有限公司 发布

Q/YQSP 0001S-2022

前 言

本标准的编写格式符合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》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、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 食品中农药残留最大限量》，参考了NY/T 894《绿色食品 荞麦及荞麦粉》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由张家口燕荞食品有限公司提出。

本标准起草单位：张家口燕荞食品有限公司。

本标准主要起草人：赵建平。

本标准于2022年03月01日由张家口燕荞食品有限公司负责人张建平批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2022年03月01日首次发布。



荞麦米(仁)

1 范围

本标准规定了荞麦米(仁)的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以荞麦为原料,经清理、去壳、筛选、包装工艺制成的荞麦米(仁)。

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 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/T 5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定 | |
| 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 5009.96 | 食品安全国家标准 | 食品中赭曲霉毒素A的测定 |
| GB 5009.123 | 食品安全国家标准 | 食品中铬的测定 |
| 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 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB/T 10458 | 荞麦 | |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 |
| GB/T 17109 | 粮食销售包装 | |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| 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第123号 | 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规 | |
| 定〉的决定》 | | |



3 术语和定义

GB/T 10458确定的术语和定义适用于本标准

Q/YQSP 0001S-2022

4 技术要求

4.1 原料要求

荞麦应符合 GB/T 10458、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

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	具有荞麦米(仁)正常的色泽	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中,在自然光线下,目测其组织状态。色泽、气味、口味按 GB/T 5492 的规定执行
滋味、气味	具有正常荞麦米(仁)的色泽、气味、无异味	
组织形态	粒状、整齐	

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)		14.5	GB 5009.3
杂 质	总量/(%)	0.7	GB/T 5494
	矿物质/(%)	0.02	
	未脱壳粒/(%)	0.3	
不完善粒/(%)		3.0	
霉变粒/(%)		1.0	GB/T 5494
赭曲霉毒素 A/($\mu\text{g}/\text{kg}$)		5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ 族/($\mu\text{g}/\text{kg}$)		5.0	GB 5009.22
总砷(以 As)/(mg/kg)		0.4	GB 5009.11
铅(以 pb 计)/(mg/kg)		0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)		1.0	GB 5009.123
六六六/(mg/kg)		0.1	GB 5009.15
滴滴涕/(mg/kg)		0.05	GB/T 5009.19
食品中真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量分别应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和国家有关规定		0.05	GB/T 5009.19

4.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

抽样方法和数量按 GB/T 5491 规定进行

6.2.2 检验项目

每批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分。

6.2.3 每批产品出厂前都应按本标准进行出厂检验，检验合格并符合合格证的产品方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取样品，抽样方法和数量按 GB/T 5491 规定执行

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 4.2-4.4 规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行型式检验

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

6.4 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求要求的，则判定为该批产品合格。检验结果如有一项不符合本标准要求要求的，允许从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。复检结果合格的，则判定该产品为合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装



Q/YQSP 0001S-2022

销售包装应符合GB/T 17109的规定，包装材料必须有利于保护产品质量，坚固结实，封口严密、无破损，应符合相关标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应存放于清洁、通风、阴凉、干燥、无鼠虫害的仓库内，并与地面距离 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。不得与有毒、有害有异味的物品混放，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源

7.4 运输

本产品运输时，运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输，运输时应避免受潮、曝晒、淋雨。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。



编制说明

本标准适用于以黄豆、黑豆、绿豆、红豆、苦荞、荞麦、糯米、燕麦、大米、小米、玉米、糙米、薏米、黑米、荞麦米（仁）中的一种或几种为原料，添加或不添加花生、黑芝麻、红枣、核桃、紫薯、山药、亚麻籽、红米、枸杞中的一种或几种，经分拣、烘焙熟化、晾凉、混合或不混合、包装加工而成的非即食烘焙谷物及其制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南朱全心香油有限公司第一分公司