

# Q/PLW

## 盘锦旺米业有限公司企业标准

Q/PLW 0001S—2019

---

### 五谷杂粮膳食米

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

盘锦隆旺米业有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦隆旺米业有限公司起草。

本标准主要起草人：姜艳。

本标准属首次发布。

# 五谷杂粮膳食米

## 1 范围

本标准规定了五谷杂粮膳食米的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，小麦仁、糯米、高粱米、糙米、大黄米、黑米、燕麦米、荞麦米、玉米碴、藜麦米、黄小米、红米、薏米仁、黑麦米等经筛选、混合、包装工艺流程制成五谷杂粮膳食米

## 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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限
GB 2762	食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留限量
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/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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB/T 5009.110.	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB5009.123	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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 4806-7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11766	小米

GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T 18810	糙米
GB 23200.9	食品安全国家标准粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB21/T 588	玉米碴
LS/T 3215	高粱米
NY/T 832	黑米
NY/T 892	燕麦米
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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 小麦仁：应符合GB 1351的规定。
- 3.1.2 糯米：应符合GB 2715的规定。
- 3.1.3 高粱米：应符合LS/T 3215的规定。
- 3.1.4 糙米：应符合GB/T 18810的规定。
- 3.1.5 大黄米：应符合GB 2715的规定。
- 3.1.6 黑米：应符合NY/T 832的规定。
- 3.1.7 燕麦米：应符合NY/T 892的规定。
- 3.1.8 荞麦米：应符合GB/T 10458的规定。
- 3.1.9 玉米碴：应符合DB21/T 588的规定。
- 3.1.10 黎麦米：应符合LS/T 3245的规定。
- 3.1.11 大米：应符合GB/T 1354的规定。
- 3.1.12 黄小米：应符合GB/T 11766的规定。
- 3.1.13 红米：应符合DB61/T 504的规定。
- 3.1.14 薏米仁：应符合DB52/T1072的规定。
- 3.1.15 黑麦米：应符合GB 1351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	具有相应品种应有的自然色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅
气味	具有产品正常气味和滋味，无异味	

组织形态	颗粒状无杂质	
杂质	不得有肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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	≤ 12.0	GB 5009.3
苯并(a)芘, ug/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.27
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 pb 计) mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲基毒婢, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素B1, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

### 3.4 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762的规定。

### 3.6 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验,合格后方可入库。

## 4.2 组批与抽样

同一产地、同一等级、同一品种、同一班次生产的产品为一批。采取随机抽样法，每批随机抽取样品不少于1kg做为检验样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

## 4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，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 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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设备时；
- 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。

### 4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定；

5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定

### 5.2 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，应符合GB/T 8946 塑料编织袋和GB4806-7食品接触用塑料材料及制品的标准。封口严密，包装牢固。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、运输过程中应避免日晒，雨淋；产品不得与，有毒、有害、有异味、有腐蚀性易污挥发的物品混装运输。搬运时轻拿轻放，不得重压。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风，清洁卫生，无异味，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有害，易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种分堆码整齐。产品离地，离墙不得小于 20cm。

在符合本标准规定的包装，运输，贮存条件下，保质期为12个月。