

ICS

Q/JPSP

广西九璞食品科技有限公司企业标准

Q/JPSP 0001S—2023



谷物粉

食品安全企业标准备案号
451645 S-2023
有效期至 2028年12月2日



2023 - 11 - 22 发布



2023- 12 - 30 实施

广西九璞食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西九璞食品科技有限公司提出并起草。

本文件起草人：王敏强。

本文件于2023年12月22日发布，2023年12月30日实施。

谷物粉

1 范围

本文件规定了谷物粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以黄豆、黑豆、红豆、绿豆、玉米、大米中的一种或多种为主要原料，经浸泡、沥干、蒸煮、冷却、粉碎、包装等工艺加工制成的谷物粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10462 绿豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黄豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.2 绿豆

应符合GB 10462的规定。

4.1.3 黑豆、红豆

应干燥、无虫蛀、无霉变，并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.4 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.1.5 大米

应符合GB 1354的规定。

4.1.6 加工用水

应符合GB 5749 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
色 泽	具有本品特有的色泽。
滋味与气味	具有本品特有的香味及气味，口味纯正，无异味
组织形态	粉状，无结块，无虫蛀，无霉变
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100 g)	≤ 10.0
蛋白质*/ (g/100 g)	≥ 13.0

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
粗细度	全部通过 CQ10 号筛
脂肪酸值 (干基) (以 KOH 计) / (mg/100g)	≤ 80
含砂量/%	≤ 0.02
灰分 (干基) /%	≤ 1.0
磁性金属物/ (g/100kg)	≥ 0.03
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.16
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
注: *含有大米、玉米为原料时不检测。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

将被测样品去除包装后,置于清洁的白瓷盘中。在明亮处迎光用正常视力观测其色泽、组织状态和杂质,并嗅其气味,用温水漱口,品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

7.2.4 粗细度

按GB/T 5507规定的方法测定。

7.2.5 含砂量

按GB/T 5508规定的方法测定。

7.2.6 磁性金属物

按GB/T 5509规定的方法测定。

7.2.7 脂肪酸值

按GB/T 15684规定的方法测定。

7.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分、粗细度。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

8.4.2 型式检验每年进行至少一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

——产品试制、正式投产时；

——正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；

——长期停产再恢复生产时；

——产品出厂检验，检验结果有较大波动时；

——国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，该批产品判为合格。

8.5.2 如其他项目检验结果不符合本文件规定时，可从该批产品中加倍量取样对不符合项目进行复检，若复检项目结果均符合本文件规定时，判该批产品为合格。如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求；并标明食用方法。

9.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。
