

Q/YX

贵州省食品安全企业标准

Q/YX 0001S-2021

田韵粗粮

2021-03-09 发布

2021-03-26 实施

湄潭县窑香米业有限责任公司 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》的规定起草。

本标准安全指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求，参照《其他方便食品生产许可证审查细则》（2006版）以及《田韵米糊》产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由湄潭县窑香米业有限责任公司提出；

本标准由湄潭县窑香米业有限责任公司起草；

本标准由湄潭县窑香米业有限责任公司批准。

本标准首次发布于2021年03月09日。

本标准主要起草人：陈庆模。

田韵粗粮

1 范围

本标准规定了田韵粗粮的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于湄潭县窑香米业有限公司生产的以黑香米、黑燕麦、黑小米、黄小米、红香米、紫香米、黑豆、黑芝麻、白芝麻、红皮花生、花腰豆、白芸豆、核桃、葵花籽、白砂糖为原料，经分拣、清洗、低温烘培（熟制）、拼配、研磨粉碎（或不粉碎）、分装，依口味不同拼配制成的以开水直接冲调或现榨加热即可食用的系列方便食品。

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/T 317	白砂糖
GB/T 1532	花生
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.22	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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输收发货标志
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 9688	食品包装袋用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11764	葵花籽
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002] 51 号)	
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 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 田韵米糊

以黑香米、红香米、紫香米、黑豆、芝麻、花生、核桃、葵花籽和白砂糖为原料，经分拣、清洗、低温烘培、混匀、研磨粉碎、分装（白砂糖独立包装），拼配包装制成的以开水直接冲调即可直接食用的方便食品。

3.2 黑香燕麦现榨热饮

以黑香米、黑燕麦、黑小米、黑芝麻、花生、黑豆、白砂糖为原料，经分拣、清洗、低

温烘培、拼配、分装（白砂糖独立包装）制成的现榨加热即可食用的方便食品。

3.3 红香花生现榨热饮

以红香米、黑燕麦、黄小米、白芝麻、红皮花生、花腰豆、白砂糖为原料，经分拣、清洗、低温烘培、拼配、分装（白砂糖独立包装）制成的现榨加热即可食用的方便食品。

3.4 紫香芝麻现榨热饮

以紫香米、黑燕麦、白芝麻、花生、白芸豆、白砂糖为原料，经分拣、清洗、低温烘培、拼配、分装（白砂糖独立包装）制成的现榨加热即可食用的方便食品。

4 技术标准及要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黑香米、黑小米、黄小米、红香米、紫香米、黑豆、花腰豆、白芸豆：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 黑燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.5 葵花籽：应符合 GB/T 11764 的规定。

4.1.6 核桃：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	初验：在自然光线条件下观察包装外观和密封情况，并将样品倒入洁净的白色瓷盘中，目测、鼻嗅。 品评：按照食用方法说明加工后冷至合
气味滋味	呈产品特有香味，无异味、无异臭	
组织状态	呈均匀细粉或原料完整形态，无结块、无霉变	

杂 质	无外来肉眼可见杂质	适温度，用温开水漱口后品其滋味。
-----	-----------	------------------

4.3 理化指标

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)	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷 (As) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (Cr) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 执行。					
2、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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。					
3、微生物指标仅适用于田韵米糊产品。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量按照 JJF 1070 的规定检测。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同班次生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取同一品种的16个最小包装，抽样基数不小于200箱，样品分成2份，1份检验，1份留样。净含量检测按照JJF 1070的规定抽样。

5.3 检验

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，出厂检验项目包括净含量、感官、水分、菌落总数（限田韵米糊）和大肠菌群（限田韵米糊）。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产 3 个月以上恢复生产时；
- c、原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e、国家质量技术监督机构提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部合格，判该批产品合格。微生物指标不合格则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不合格项，允许在该批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，若复检仍有不合格项则判该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品销售标签应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。运输包装应包括产品名称；产品规格、数量；生产日期与批号；运输及贮存的注意事项；生产单位、地址及邮政编码；图示标志。

6.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 9683 的规定。包装封口应严密，无泄漏，无破损，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

6.3 运输

应使用符合卫生要求的带温控功能的交通工具运输产品，产品在运输过程中应轻拿轻放，不得重压和挤压，避免日晒、雨淋，注意防尘、防蝇。运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、冷藏库内。不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

7 保质期

符合本标准规定的条件下贮存，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
