

备案号：QB64/0425S-2019

Q/NHTD

宁夏黄土地农业食品有限公司企业标准

Q/NHTD 0004S—2019

燕麦米

2019-10-09 发布

2019-10-09 实施

宁夏黄土地农业食品有限公司

发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂	2
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T1.1—2009规定起草。

本标准由宁夏黄土地农业食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：杨玉喜、柴瑞山

本标准于首次发布并实施。

本标准有效期五年。

燕麦米

1 范围

本标准规定了燕麦米要求、加工工艺、检验规则和标志、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以燕麦米为原料，经筛选、除杂、称量、包装加工而制成的燕麦米产品。

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标准。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	粮食卫生标准
GB/T 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	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	食品中镉的测定
GB/T 5009.20	食品有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.102	植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
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
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5009.188	蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
GB 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/T 5498	粮油检验 容重测定
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 13359	莜麦
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
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 原料要求

莜麦：应符合GB/T 13359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	具有该产品固有的色泽	GB/T 5492
外观	粒装、籽粒饱满，无明显霉变	GB/T 5493
口味、气味	具有该产品固有的口味、气味，无异味	GB/T 5492

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
容重, g/L	≥700	GB/T 5498
水分, %	≤13.5	GB/T 5497
不完善粒, %	≤5.0	GB/T 5494
杂质	总量, %	≤2.0
	矿物质, %	≤0.5
		GB/T 5494

3.4 理化指标

污染物和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物和农药残留限量

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.4	GB/T 5009.11
敌百虫，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.20
甲拌磷，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.145
乐果，mg/kg	≤0.01	
氰戊菊酯，mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.110
溴氰菊酯，mg/kg	≤0.01	
氯氰菊酯，mg/kg	≤0.2	
多菌灵，mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.188
磷化物（以 PH ₃ 计），mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.36
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整，且严于本标准规定，按最新国家标准和规定执行		

3.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760有关规定。

4.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准规定以外的任何物质。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 质量指标检验

6.1.1 杂质、不完善粒：按 GB/T 5494 规定的方法检验。

6.1.2 水分：按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

6.1.3 色泽、气味、口味：按 GB/T 5492 规定的方法检验。

6.1.4 容重：按 GB/T 5498 规定的方法检验。

6.2 净含量检验

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为 10 袋，6 袋用于检验，4 袋留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，生产单位必须进行出厂检验，经检验合格后并附有合格证（或成品放行单）方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：表 1 感官要求、表 2 理化指标、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 主要原料、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- e) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.5全部项目。

7.5 抽样

7.5.1 产品扦样、分样按照GB 5491中的规定执行。

7.5.2 净含量大于或等于5kg的产品每批抽取5kg，样品混合均匀后，平均分成2份，1份检验。1份留样备查；净含量小于5kg的产品每批抽取6个独立包装（总量不少于5kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.6.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.6.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定

8.2 包装

包装应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害、无破损，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混贮、混运。

8.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放在清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有

毒、有害有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙存放；仓库周围应无异味污染；仓库内应有虫鼠害控制设施。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品自生产之日起,保质期为 12 个月。