

团体标准

T/ZZFSA XXX-XXXX

混合粮食加工品

Mixed processed food products

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

郑州市食品安全协会 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。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、XXXX。

本文件主要起草人：XXX。

本文件首次发布。

混合粮食加工品

1 范围

本文件规定了混合粮食加工品的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于混合粮食加工品生产、检验与销售。

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 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 食品中最大农药残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

混合粮食加工品 mixed processed food products

以两种或两种以上的经机械等方式加工后的谷物和/或豆类为主要原料，经或不经前处理（筛选、碾磨、轧片、粉碎）、添加或不添加辅料，按一定比例配料、混合、包装等工艺加工制成的混合粮食加工品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

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	GB/T 5492
气味	具有该产品应有的气味，无异味，无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察状态

4.3 理化指标

感官要求应符合表 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
磁性金属物 ^a /%	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量 ^a /%	≤ 0.02	GB/T 5508
^a 仅限全粉状的产品。		

4.4 真菌毒素限量和污染物限量

4.4.1 以谷物为主的产品真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物碾磨加工品的规定，以豆类为主的产品真菌毒素应符合 GB 2761 中豆类的规定。

4.4.2 以谷物为主的产品污染物限量应符合 GB 2762 中谷物碾磨加工品的规定，以豆类为主的产品污染物限量应符合 GB 2762 中豆类的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4.8 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

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

5.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

T/ZZFSA XXX-XXXX

7 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
