# 粮食加工品（黄豆）管理看板

一、标准展板

企业应按产品列出产品执行标准，该类产品涉及的主要标准有：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品标准 | 产品标准 | Q/YBL 0001S-2019 |
| 通用标准 | GB 2715 食品安全国家标准 粮食 |
| GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 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/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 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/T 191 包装储运图示标志 |
| 原辅料 | 原料 | GB 1352 大豆、黑豆 |
| NY/T 965 豇豆 |
| 配料 | 无 |
|  |
| 食品添加剂 | 无 |
| 包装材料 | GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB9685食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 |
| 生产用水 | GB 5749 生活饮用水卫生标准 |
| 生产加工控制规范 | GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
|  |
| 检验方法标准 | JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 其他 | 粮食加工品生产许可审查细则 |

二、产品指标

粮食加工品（黄豆）主要质量指标、常用食品添加剂指标和检验方法要求如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品类别** | **执行标准** | **项目** | **技术指标** | **方法标准** | **检验要求** |
| 粮食加工品（黄豆） | Q/YBL 0001S-2019 五谷杂粮 | 感官要求 | 色泽 | 呈原料原有的颜色 | GB 5492 | / |
| 气味口味 | 具有原料固有的气味口味，无异味，无霉变 |
| 组织状态 | 原粮颗粒，无虫蚀粒 | GB/T 5009.36 |
| 理化指标 | 水分/（g/100g）  | 1≤2 | GB 5009.3 | / |
| 杂质/（g/100g）  | 0≤0.8 | GB/T 5494 | / |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg）  | 5≤5.0 | GB 5009.22 | / |
| 赭曲霉毒素A（μg/kg）  | 5≤5.0 | GB 5009.96 | / |
| 铅(以Pb计)/( mg/kg )  | 0≤0.19 | GB 5009.12 | / |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg )  | ≤≤0.09 | GB 5009.15 | / |
| 总砷（以As计）/（mg/kg）  | 0≤0.5 | GB 5009.11 | / |
| 铬 (以Cr计)/（mg/kg）  | 1≤1.0 | GB 5009.123 | / |
| 微生物 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 标签 | 应符合GB7718和GB28050的要求 | GB7718、GB28050 | / |

三、关键指标及风险防控措施

粮食加工品（黄豆）产品近年来抽检问题主要集中在水分超标方面，为有效控制粮食加工品（黄豆）质量风险，建议生产企业按照以下措施进行严格管理：

| **序号** | **关键风险指标** | **易出现的问题** | **风险防控措施** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 水分 | 水分超标，容易腐败变质，导致黄曲霉毒素等指标不合格 | **1原料验收：**按照相应食品安全国家标准对原辅料进行验收，制定验收规程，加强原辅料采购验收控制。**2包装：**保证包材（尤其是内包材）及环境洁净卫生。 |

四、主要生产工艺及关键控制点、控制措施图示

