

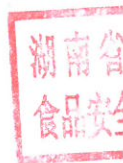
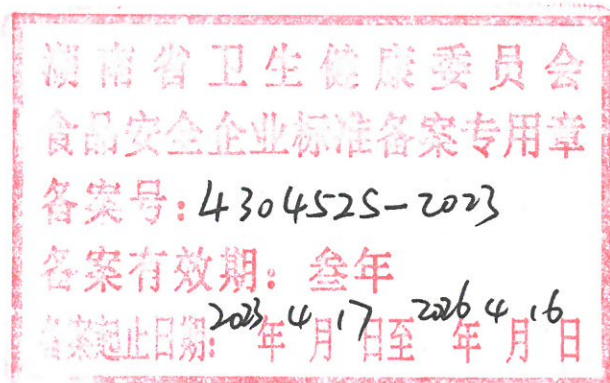


湖南雪琪食品有限公司企业标准

Q/HNXQ 0001S-2023

食品安全企业标准

糍粑



2023-03-09 发布

2023-04-09 实施

湘阴县和湘园食品有限公司 发布



前言

本标准依据 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》的规则起草。

本标准由湖南雪琪食品有限公司提出。

本标准由湖南雪琪食品有限公司起草。

本标准由湖南雪琪食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：伍亮。

本标准有效期三年。



糍粑

1 范围

本标准规定糍粑的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米或大米、水为主要原料，艾蒿、南瓜、红枣、桂花、紫薯、荞麦、小米、高粱、小麦粉、黄米、紫米、黑米、红豆、绿豆、赤小豆、黄豆、蜜饯、白砂糖、麦芽糖浆、赤砂糖、冰片糖、食用盐、食用淀粉、食品馅料、食用油脂制品、食用植物油为其部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经筛选、去杂、清洗、浸泡、配料、蒸煮、绞拌、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的糍粑，本产品为非即食食品。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789. 1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806. 7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009. 239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 191 包装贮运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则

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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，将样品置于洁

组织状态	具有产品应有的形状，无霉变、口尝无砂质	净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
酸度/(° T)	≤ 2.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

4 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则



5.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一品种、同一班次生产的定量包装的产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取样品，抽样数量不少于 30 个最小独立包装（不少于 2 kg）。将样品平均分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料产地或供货商发生变化时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装纸箱为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 0-10℃或常温或≤-18℃（温度波动控制在 2℃以内）。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0-10℃或常温或≤-18℃（温度波动控制在 2℃以内）。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，根据品种、贮存温度及杀菌方法不同，杀菌产品 0-10℃贮存保质期为 15 天或 30 天或 60 天或 90 天；杀菌产品常温贮存保质期为 6 个月或 9 个月或 12 个月；不杀菌产品≤-18℃贮存保质期为 6 个月或 9 个月或 12 个月。

