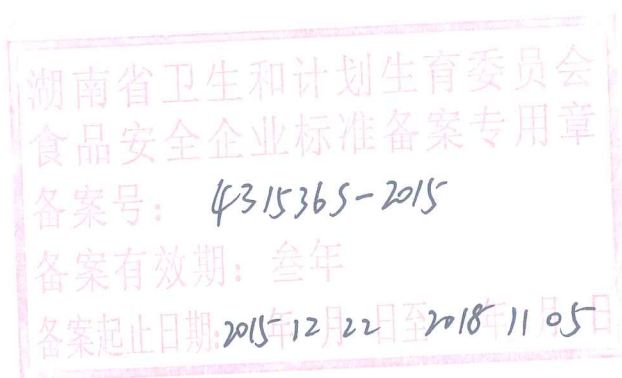


湖南省穆子王杂粮专业合作社企业标准

Q/SDCZ 0005S-2015

穆子蒸肉粉



2015—10—12 发布

2015—12—12 实施

湖南省穆子王杂粮专业合作社 发布



前 言

本标准依照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社提出。

本标准由湖南雪峰粗粮食品有限公司、洞口县中医医院、洞口县穆子研究所、湖南省穆子王杂粮专业合作社起草。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：王臻，邓艳梅，王琴，王文颖。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/SDCZ 0005S-2012。



穆子蒸肉粉

1 范围

本标准规定了穆子蒸肉粉的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以穆子、糙米、糯米为主要原料，食用盐、味精、香辛料（罂粟种子除外）为辅料，经炒制、配料、粉碎、包装等工艺生产而成的穆子蒸肉粉。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5497	粮食、油料检验 水分测定法
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/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
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
国家质量技术监督检验检疫总局令(2005)第75号令《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 第102号(2007)《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡红色,	从供试样品中随机抽取 10g, 置于白色瓷盘内, 在自然光下, 目测其色泽、组织形态及有无杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味。
滋味和气味	具有产品固有的气、滋味, 无霉味及其他异味	
组织形态	呈干燥、疏松的颗粒状, 无结块、无虫蛀、无霉变	
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
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB/T 5497
含砂量/(g/100g)	≤ 0.2	GB/T 5508
磁性金属物/(g/100g)	≤ 0.005	GB/T 5509
酸度(0.1mol/LNaOH 计)/(mL/10g)	≤ 1.0	GB/T 5517
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979

3.4 农药残留

应符合GB 2763的规定。

3.5 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规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批次产品随机抽取试样 600g, 分成三等份。其中一份供出厂检验, 一份供复验, 另一份封存备查, 并标明抽样人姓名、抽样日期、净含量、留样期限。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分, 由厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次, 出现下列情况时亦应进行检验:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 原料产地或供货商发生变化时;

- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

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 检验项目如不符合本标准时, 允许对该批次产品留样复检。复验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 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687、GB 9688 的规定。

6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下, 产品保质期为 18 个月。



湖南省穆子王杂粮专业合作社企业标准

Q/SDCZ 0004S-2015

龙苦糊

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4315355-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月22日至2018年11月05日

2015—10—12 发布

2015—12—12 实施

湖南省穆子王杂粮专业合作社 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社提出。

本标准起草单位：湖南雪峰粗粮食品有限公司、洞口县中医医院、洞口县穆子研究所、湖南省穆子王杂粮专业合作社。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：王臻，邓艳梅，王琴，王文颖。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/SDCZ 0004S-2012。



龙苦糊

1 范围

本标准规定了龙苦糊的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以籽子、苦荞、南瓜、葛根、燕麦、甘薯、玉米、大豆、麦芽糊精为原料，经选料、清洗、烘烤、脱壳、膨化、碾磨、包装制成的冲调即可食用的籽子糊。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5413.31	食品安全国家标准 婴幼儿配方食品和乳品中脲酶的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 食品标签通用标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
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
国家质量监督检验检疫总局[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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	灰褐色	取试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味。取适量试样用 80℃ 以上的开水冲调，观察其冲调性，品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无霉味、焦糊、酸败及其他异味	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状，无结块、无霉变、无虫蛀	
冲调性	用80℃以上的开水冲调均匀后，可呈糊状	
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	试验方法
水分/(%)	≤ 7.5	GB 5009.3
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
脲酶活性定性测定	阴性	GB 5413.31
农药残留	应符合GB 2763的规定	GB 2763

3. 4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
霉菌 (cfu /g)	≤ 50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (以 CFU/g 表示)				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. 5 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规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1500g 样品，分成三份，一份作感官和理化指标检验，一份作微生物指标检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

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时，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 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

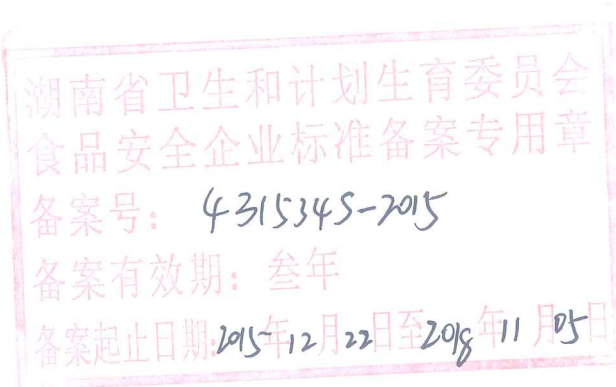
在符合上述贮运条件下，保质期为 18 个月。



湖南省穆子王杂粮专业合作社企业标准

Q/SDCZ 0003S-2015

穆子汤圆粉



2015-10-12 发布

2015-12-12 实施

湖南省穆子王杂粮专业合作社

发布



前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社提出。

本标准起草单位：湖南雪峰粗粮食品有限公司、洞口县中医医院、洞口县穆子研究所、湖南省穆子王杂粮专业合作社。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：王臻，邓艳梅，王琴，王文颖。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/SDCZ 0003S-2012。



本标准规定了穆子汤圆粉的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以穆子、高粱、糯米为原料，经清理、脱壳、碾磨、包装等工艺生产而成的穆子汤圆粉。

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/T 191	包装储运图示标志
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.27	食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T5508	粮油检验粉类粮食含砂量测定
GB/T5509	粮油检验粉类磁性金属物测定
GB/T5517	粮油检验粮食及制品酸度测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 23502	食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
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
国家质量技术监督检验检疫总局令 2005 第 75 号令《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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

原料应符合相应的食品标准和有关规定。



3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色	从供试样品中随机抽取 10g, 置于白色瓷盘内, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味, 无霉味及其他异味	
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状, 无结块、无霉变、无虫蛀	
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
水分/(%)	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤ 3.0	GB 5009.4
含砂量/(%)	≤ 0.03	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
酸度(以干基计)/(°T)	≤ 2.0	GB/T 5517
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(Cr)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并【a】芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 23502

3.4 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.5 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 规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1500g 样品, 分成二份, 一份作感官和理化指标检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分、含砂量、磁性金属物、酸度，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

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 所检项目如不符合本标准时，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 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687 的规定。

6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 18 个月。



湖南省穆子王杂粮专业合作社企业标准

Q/SDCZ 0007S-2015

米花

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4315375-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月22日至2018年11月05日

湖南省
食品安全

2015—10—12 发布

2015—12—12 实施

湖南省穆子王杂粮专业合作社 发布



前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社提出。

本标准起草单位：湖南雪峰粗粮食品有限公司、洞口县中医医院、洞口县穆子研究所、湖南省穆子王杂粮专业合作社。

本标准由湖南省穆子王杂粮专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：王臻，邓艳梅，王琴，王文颖。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/SDCZ 0007S-2012。



米花

1 范围

本标准规定了米花的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米、粳子为原料，经清理、脱壳、蒸煮、成型、干燥、包装等工艺生产而成的米花，本产品非即食食品。

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/T 191

包装储运图示标志

GB 2763

食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789. 1

食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789. 3-2003

食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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. 12

食品安全国家标准 食品中铅的测定

CB/T 6543

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718

食品安全国家标准 食品标签通用标准

GB 9687

食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881

食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979

食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

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

国家质量监督检验检疫总局[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 第 102 号（2007）

《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）

《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取试样于洁净白瓷盘中，在自然

气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无霉味、酸败及其他异味	光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	块状，无霉变、无虫蛀	
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	试验方法
水分/(%)	≤ 13.0	GB 5009.3
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
农药残留	应符合GB 2763的规定	GB 2763

3. 4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求	检验方法
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 40	GB/T 4789.3-2003
霉菌 (cfu /g)	≤ 50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (以 CFU/g 表示)				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. 5 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规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1500g 样品，分成三份，一份作感官和理化指标检验，一份作微生物指标检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

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时，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 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 18 个月。

