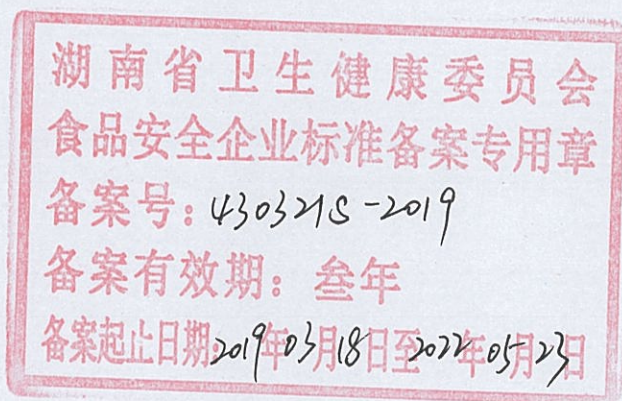


湖南大观园食品有限公司有限公司企业标准

Q/ALGY 0001S-2019

食品安全企业标准 糕粉



2019—01—08 发布

2019—03—08 实施

湖南大观园食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《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。

本标准由湖南大观园食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南大观园食品有限公司。

本标准由湖南大观园食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：范容生。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/ALGY 0001S-2016。

糕粉

1 范围

本标准规定了糕粉的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以大米为原料，经选料、膨化、碾磨、包装等工艺生产而成的糕粉。

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 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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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/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 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
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》	

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色或淡黄色	将样品置于白瓷盘中，在自

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无霉味、焦糊、酸败及其他异味	然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质。闻其气味，品尝其滋味
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的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (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的要求。

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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤			50		GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7.2 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。

3.8 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 1000g 样品，分成二份，一份检验，一份备查。

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 及相关的规定。

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 4806.7 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

运输应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

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6个月。



康
客