



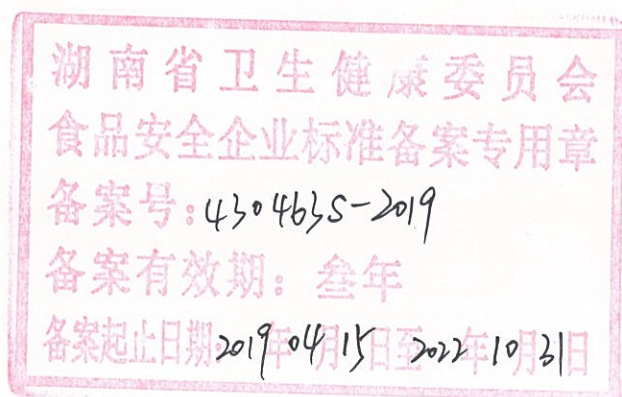
中方县正山食品厂企业标准

Q/HZZS 0001S-2019



食品安全企业标准

葛粿



2019-02-05 发布

2019-04-05 实施

中方县正山食品厂 发布



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。

本标准由中方县正山食品厂提出。

本标准由中方县正山食品厂起草。

本标准由中方县正山食品厂负责解释。

本标准主要起草人：周柏松。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/HZZS 0001S-2016。



1 范围

本标准规定了葛粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以葛根淀粉、水为原料，添加食品添加剂，经和浆、熟化、成型、切片、包装、杀菌等工艺生产而成的葛粉。

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 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. 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 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. 9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 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第75号令（2005）《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

感官指标见表 1。

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	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，不酸，无霉味及其它异味	
组织形态	具有产品应有的形状，不发黏，无霉变，口尝无砂质	

杂质	无正常视为可见外来杂质	其气味，品其滋味
----	-------------	----------

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 65.0	GB 5009.3
淀粉/(g/100g)	≥ 30.0	GB 5009.9

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量见表 3。

表 3 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 ³	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.4.1 致病菌限量见表 4。

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 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 06.05.02 的规定。

3.6 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 生产加工过程中的卫生要求

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

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

样品按批随机抽取，每份样品应为全检所需样品的 3 倍量。样品分成 2 份，一份供检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产 3 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 判定原则

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 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 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

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期 6 个月。