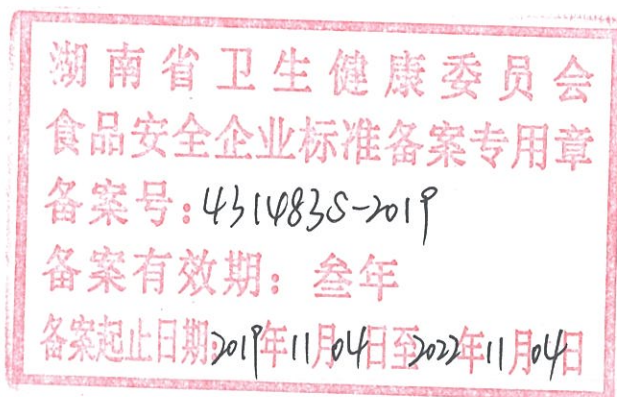


# 湖南湘妃食品有限公司企业标准

Q/YSXF 0001S-2019



## 糍粑



2019-08-24 发布

2019-10-24 实施

湖南湘妃食品有限公司

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。

本标准由湖南湘妃食品有限公司提出。

本标准由湖南湘妃食品有限公司起草。

本标准由湖南湘妃食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：郭捍东、张帆。

本标准有效期三年。



# 糍粑



## 1 范围

本标准规定了糍粑的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、水为主要原料，花生、芝麻、赤小豆为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂，经筛选、去杂、清洗、浸泡、蒸煮、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌等生产工序加工的而成的糍粑。

## 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    | 包装贮运图示标志                      |
| 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 5009.12  | 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/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

感官要求符合见表 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                | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味 |
| 组织状态  | 具有产品应有的形状，无霉变、口尝无砂质      |                                          |
| 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                | 限量   | 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 <sub>1</sub> /(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 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/g) |   |    |                 | 检验方法            |
|------|-------------------------------|---|----|-----------------|-----------------|
|      | n                             | c | m  | M               |                 |
| 大肠菌群 | 5                             | 2 | 20 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 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 <sup>a</sup> 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 |

<sup>a</sup> 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 中 06.02.02 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 的规定进行检验。

## 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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、酸度、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地发生改变时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 更改主要生产设备时；
- 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 预包装产品标志应符合 GB7718、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

内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0~4℃冷藏或常温。

### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，未杀菌产品冷藏贮存保质期为30天，杀菌产品常温贮存保质期90天。