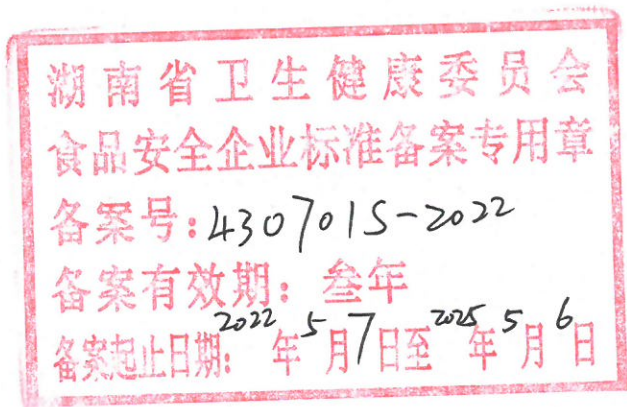


新晃湘客发展食品有限公司企业标准

Q/XKFZ 0002S-2022

食品安全企业标准 社饭



2022-03-29 发布

2022-04-29 实施

新晃湘客发展食品有限公司 发布

湖南
食品

前言

本标准依照 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》进行格式编写。

本标准由新晃湘客发展食品有限公司提出。

本标准起草单位：新晃湘客发展食品有限公司。

本标准由新晃湘客发展食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：田鹏。

本标准复审周期为三年。

社饭

1 范围

本标准规定了社饭的要求、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、糯米为主要原料，腊猪肉、艾蒿、豆腐、菜籽油、葱、花生、黄豆、食用盐、鸡精、白砂糖、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、清洗、蒸熟、拌料、冷却、包装、杀菌等工艺生产而成的社饭。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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/T 317	白砂糖
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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
SB/T 10371	鸡精调味料
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令（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

- 3.1.1 大米、糯米、黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 腊猪肉应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.3 艾蒿、葱、香辛料应符合 GB 2762 、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.5 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取试样置于洁净白瓷盘中，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
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无酸败味、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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.45	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 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				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
* 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*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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
* 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 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量

应符合国家质量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》的规定。按 JJF 1070 的规定检测。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品。抽样数量不少于 30 个最小包装，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品由公司质量检验部门抽样进行检验，检验合格后并附检验合格证方可入库和出厂，出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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。

4.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 外包装瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在本标准规定贮运条件下，产品保质期为12个月。
