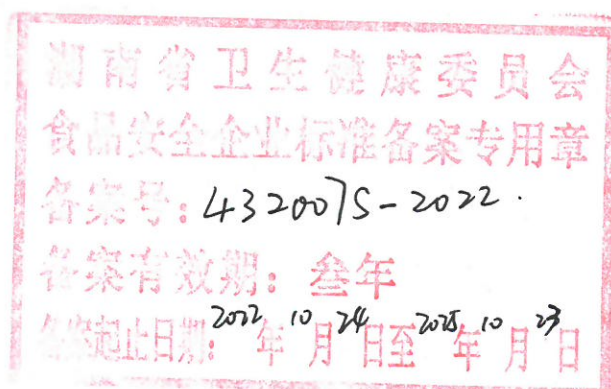


湖南余公馆食品科技有限公司企业标准

Q/GGSP 0002S-2022

食品安全企业标准 糍粑



2022-09-13 发布

2022-10-01 实施

湖南余馆食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由湖南余公馆食品科技有限公司提出。

本标准由湖南余公馆食品科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南余公馆食品科技有限公司。

本标准主要起草人：余建。



生
助

科
室

糍粑

1. 范围

本标准规定了糍粑的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以大米、水为主要原料，玉米、花生、芝麻、赤小豆、高粱为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂，经筛选、去杂、清洗、浸泡、蒸熟、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌等生产工序而成的糍粑。本品为非即食食品。

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	包装贮运图示标志
GB2760	食品安全国家标准食品添加剂使用标准
GB4789.1	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
GB5009.3	食品安全国家标准食品中水分的测定
GB5009.12	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
GB5009.239	食品安全国家标准食品酸度的测定
GB/T6543	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. 技术要求

3.1 原料要求

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

应符合表 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、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	
气味和滋味	具有产品应有滋味、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 示例：

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标（根据产品选择以下内容）

项 目	指 标	检验方法
总酸（以柠檬酸计）/（%）	2.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量 示例：

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量（根据产品选择以下内容）

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.18	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量 示例：

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量（根据产品选择以下内容）

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	5.0	GB 5009.22

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量（根据产品选择以下内容）

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 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（根据产品选择以下内容）

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/（CFU/g）	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采集及处理按 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 GB2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5. 检验规则 示例：



专用章

食品科学实验室

5.1 组批

以同一批原料、同一批加工方法、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方能出厂。

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 所有检项目全部符合本标准，制定为合格产品。

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它检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果如符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6. 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB28050 及相关规定。

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 GB4806.7 的要求。

6.3 贮存

6.3.1 应符合 GB 31612 的规定。

6.3.2 贮存温度 0~4℃冷藏或常温

6.4 运输

6.4.1 应符合 GB 31612 的规定。

6.4.2 贮存温度 0~4℃冷藏或常温

6.5 保质期

在以上贮存条件下，未杀菌产品冷藏贮存保质期为 30 天，杀菌产品为常温贮存保质期为 180 天。

