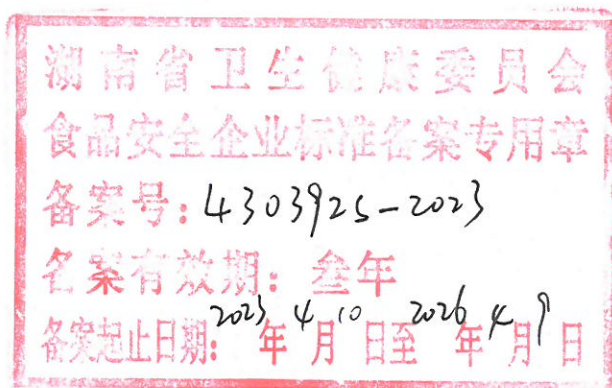


武冈市聚乡谷农业发展有限公司企业标准

Q/WJXG 0001S—2023

食品安全企业标准 糍粑



2023-03-01 发布

2023-03-06 实施

武冈市聚乡谷农业发展有限公司

发布

前□□言

本标准依据GB/T1.1-2020《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。

本标准由武冈市聚乡谷农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：武冈市聚乡谷农业发展有限公司。

本标准由武冈市聚乡谷农业发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：蒋春华、张勇华

本标准有效期三年。



卫
全

食品安全企业标准

糍粑

1 范围

本标准规定了糍粑的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准以大米、水为主要原料，添加或不添加杂粮粉、食品馅料以及其他食品等辅料、添加或不添加食品添加剂，经筛选、去杂、清洗、浸泡、蒸煮、捶击、包馅或不包馅、成型、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的糍粑。

2 规范性引用文件

下列文件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，仅该日期的对应版本适用于本文件，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/T191 包装储运图示标志
- 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
- GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB4789.10 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
- GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB5009.22 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
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF1070 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 分类

3.1 原味糍粑

以大米为主要原料，呈现所用原料自然风味。

3.2 风味糍粑

以大米为主要原料，添加其他杂粮料、包馅或不包馅，呈添加物质或包入馅料的风味糍粑。

4 要求

4.1 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。

4.2 感官要求

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，嗅其味，口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形状、无霉变、口尝无砂质	
气味、滋味	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	

4.3 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
酸度/(°T) ≤	2.0	GB5009.239

4.4 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	GB5009.12

4.5 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 ₁ /(ug/kg)	5.0	GB5009.22

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

4.6.2 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 06.02.02 的规定。

4.8 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，检验按JJF1070的规定方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一品种、同一班次的定量包装的产品为一批次。

6.2 抽样

随机抽取样品，抽样数量不少于20个独立包装（不少于2kg）。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、酸度、净含量。

6.4 型式检验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 主要设备、生产工艺发生变化时；

f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定该批为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 内包装产品标签应符合 GB7718、GB28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T191 中的有关规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB4806.7 的规定。

7.2.2 产品外包装为纸箱，应符合 GB/T6543 的规定。也可与客户协商采用其他符合食品安全要求外包装材料。

7.3 运输

7.3.1 应符合 GB31621 的规定。

7.3.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$

7.4 贮存

应符合GB31621的规定。

7.5 保质期

在符合上述贮运条件下，未杀菌产品冷藏保质期为30天，杀菌产品常温贮存保质期为6个月。

