

湖南省熹梦食品厂企业标准

Q/AFCC 0001S-2023

食品安全企业标准

熹梦粉



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 431555S-2023

备案日期: 2023年10月11日

湖南省
食品安全

2023-05-20 发布

2023-06-20

湖南省熹梦食品厂

发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南省熹梦食品厂提出并起草。

本标准由湖南省熹梦食品厂负责解释。

本标准主要起草人：陈建国。

本标准有效期为三年。



熹梦粉

1 范围

本标准规定了熹梦粉的技术要求、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。

本标准适用于以莲子粉、竹笋粉、丝瓜粉、大蒜粉、松籽粉、松花粉、食用碱粉、花椒粉为原料，加入陈醋，经搅拌混合、发酵、包装等工艺制成的熹梦粉。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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 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 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB/T 29605	感官分析	食品感官质量控制导则
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 原料要求

原料应符合相应和食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
----	----



色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味、无异味
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，冲调后呈黏稠状或固液混合状

3.3 理化要求

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
水分，g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g 表示)				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
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 净含量及允许负偏差

净含量及允许负偏差应符合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》的规定执行，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一生产日期、同一批投料，同一班次，同一生产线，包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

从每批样品取样 14 袋，样品分为二份，一份供检验，另一份贮存备查。

4.3 出厂检验

- 4.3.1 成品出厂检验前须经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证。
- 4.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

员
专用章

4.4 型式检验

4.4.1 形式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 形式检验每半年一次。有下列情况之一时亦应进行形式检验。

- 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) 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

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，可以在同批次产品留样中抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

4.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 24 个月。