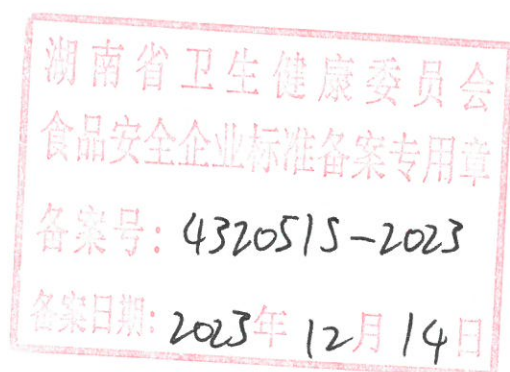


湖南省田氏生物科技有限公司企业标准



Q/CWTS 0001S-2023

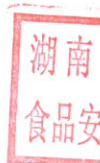
食品安全企业标准 调味豆制品



2023-11-21 发布

2023-12-12 实施

湖南省田氏生物科技有限公司发布



前言

本标准依据 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》编写。

本标准由湖南省田氏生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省田氏生物科技有限公司。

本标准由湖南省田氏生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：田志华。



调味豆制品

1 范围

本标准规定了调味豆制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豆类为主要原料，水、白砂糖、红薯干、黑米、红米、紫米、糙米、留胚米、玉米渣（片）、小麦、小米、糯米、薏仁米、燕麦、西米、绿豆、芸豆、花生、莲子、红枣、黄豆、黄米、苡麦仁、荞麦米、红豆、黑豆、百合、芝麻、高粱米中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、熟制、磨浆、调配、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装等工序加工而成的调味豆制品。

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 4789.3	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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
组织状态	具有产品应有的状态,无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味,无异味	
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
蛋白质/(g/100g)	≤ 1.8	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 0.8	GB 5009.6

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)	0.28	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5

表 5 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	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

同一批投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，且不少于 30 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、大肠菌群、净含量。

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) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物项目不符合本标准，判该批次产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外其他检验项目如不符合本标准，允许对该批次产品留样复检，复检的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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、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

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 15 天。