

岳阳玖和食品有限公司企业标准

Q/YLJH 0002S-2024

食品安全企业标准 湿粉条



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: 432422S-2024

备案日期: 2024年2月20日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-01-10 发布

2024-02-08 实施

岳阳玖和食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《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。

本标准由岳阳玖和食品有限公司提出。

本标准由岳阳玖和食品有限公司起草。

本标准由岳阳玖和食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张金良。

本标准替代 Q/YLJH 0002S-2023。



：便
示准

湿粉条

1 范围

本标准规定了湿粉条的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用小麦淀粉、大米（添加或不添加）、食用玉米淀粉、食用植物油(加或不加)为原料，添加或不添加食品添加剂，经大米清洗浸泡磨浆（添加大米时）、小麦淀粉（玉米淀粉）和浆、搅拌、熟制成型、冷却、包装等生产工序加工的而成的湿粉条。

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
GB2760	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 4789.2	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 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 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
《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	白色或浅黄色	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，口尝其滋味
组织状态	粉条紧实，不发黏、无霉变、无变质，口尝无砂质	
滋味、气 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	

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
酸度/(° T)	≤ 2.0	GB 5009.239

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)	0.4	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	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	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。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

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

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 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 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。按JJF 1070的规定进行检验。

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

以同一批原料、同一加工方法、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后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、酸度、菌落总数、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) 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) 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 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

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。复验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

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB7718、GB 28050 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

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 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

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，普通包装产品保质期为 36h；真空包装或充氮包装产品保质期为 72h。