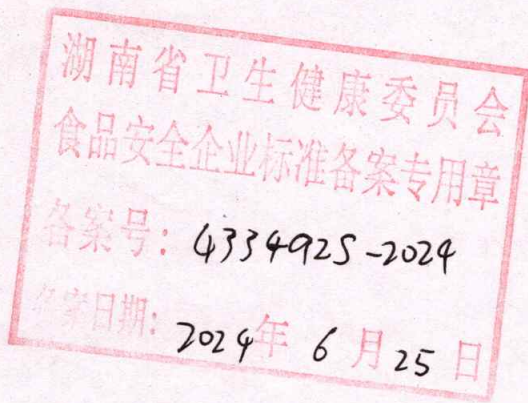


湖南米小碟食品有限公司企业标准

Q/YMXD 0001S-2024



食品安全企业标准 米豆腐



2024-06-15 发布

2024-06-30 实施

湖南米小碟食品有限公司

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。

本标准由湖南米小碟食品有限公司提出。

本标准由湖南米小碟食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南米小碟食品有限公司。

本标准主要起草人：郭汝丽。

本标准代替备案号为 432800S-2024 的标准。



米豆腐

1 范围

本标准规定了米豆腐的技术要求、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、贮存和保质期。

本标准适用于以大米、水为主要原料，食用淀粉、食用盐、栀子、蔬菜粉或蔬菜汁、水果粉或水果汁等部分为辅料（加或不加），添加食品添加剂，经清洗、浸泡、磨浆、搅拌、熟化、杀菌或不杀菌、包装等工艺生产而成的米豆腐，本产品为非即食食品。



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
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 4789.4	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	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
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/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
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原辅料应符合相应的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 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

色 泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 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。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味, 不酸	
组织形态	具有产品应有的形状, 不发黏、无霉变、无变质, 口尝无砂质	
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
水分/(g/100g) ≤	90.0	GB 5009.3
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)	0.18	GB 5009.12

3.5 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 /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 致病菌限量

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 第二法

^a样品的采样按 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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取不少于 1500g 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

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：感官要求、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验，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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 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 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输温度常温或 0~5℃。

6.3.2 运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存温度常温或 0~5℃。

6.4.2 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，杀菌产品常温条件下保质期不超过 6 个月，未杀菌产品常温条件下保质期不超过 48 小时或 0~5℃ 条件下保质期不超过 15 天。

