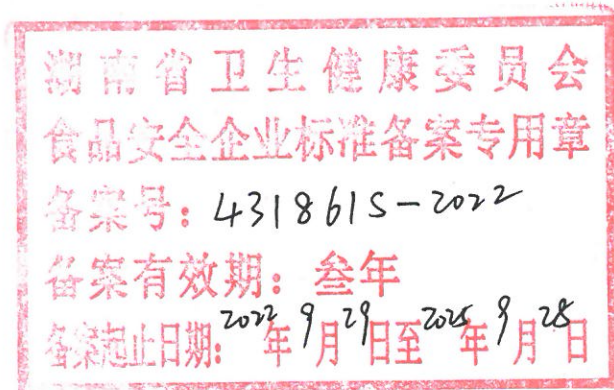


湖南丘源食品有限责任公司企业标准

Q/HNQY 0001S-2022

食品安全企业标准 即食面筋制品



2022-08-20 发布

2022-09-21 实施

湖南丘源食品有限责任公司 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。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司提出。

本标准由湖南丘源食品有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南丘源食品有限责任公司。

本标准主要起草人：邓长青。



湖南省
安

即食面筋制品

1. 范围

本标准规定了即食面筋制品的术语和定义、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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，豆类（添加或不添加）、食用淀粉（添加或不添加）、水产品（添加或不添加）、食用植物油、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经预处理、成型、煮制、切花、油炸或烘烤、调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食面筋制品。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用卫生标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 大肠菌群测定
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 霉菌和酵母菌测定
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 5009.22	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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 21924	谷朊粉	

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令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 技术要求

3.1 原辅料应符合相应的食品相关标准和有关规定

3.2 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	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在阳光下观察色泽和形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

3.3 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) \geq	10.0	GB 5009.5
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%) \leq	4.2	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762中相应类属食品的规定。

3.4.2 污染物限量还应符合表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 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 /(μ g/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) \leq	150				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

3.6.2 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	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU /g	1000CFU /g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采集及处理按 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相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一组批。

5.2 抽样

样品按批随机抽取，每份样品应为全检所需样品的 3 倍量，分为两份，1 份供检验，1 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进行检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 新产品鉴定投产时
- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或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结果有较大差异时。
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

6. 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为9个月。

