

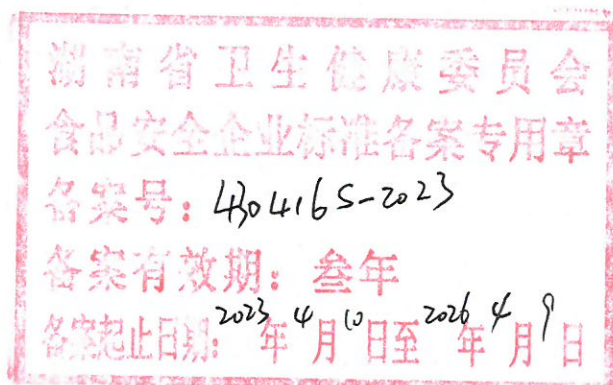
新化县天门五运六气农业开发有限责任公司企业标准



Q/LXWY 0001S-2023

食品安全企业标准

艾蒿粑粑



2023-03-05 发布

2023-04-05 实施

新化县天门五运六气农业开发有限责任公司

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。

本标准由新化县天门五运六气农业开发有限责任公司提出。

本标准由新化县天门五运六气农业开发有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：新化县天门五运六气农业开发有限责任公司。

本标准主要起草人：刘洪清。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/LXWY 0001S-2020。



艾蒿粑粑

1 范围

本标准规定了艾蒿粑粑的技术要求、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，艾蒿、粳子、小米、玉米、食用淀粉、食用植物油部分为辅料，花生仁、核桃仁、瓜籽仁、芝麻、红枣、畜禽肉、肉松、蛋黄、红豆、板栗、豆沙、芋头泥、白砂糖、赤砂糖、食用盐部分为馅料，添加或不添加食品添加剂，经筛选、去杂、清洗、浸泡、配料、粉碎、包馅成型、粽叶包扎、蒸煮、冷却、包装等工艺加工而成的艾蒿粑粑。

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 4789.2	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 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 5009.227	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/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 技术要求

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

感官要求应符合表 1 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, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质; 嗅其气味、品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状, 无露馅、无霉变、口尝无砂质	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 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
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

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 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 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 / (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 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	0/25 g	—	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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

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 净含量及允许短缺量

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。按 JJF 1070 的规定进行检验。



4 生产加工过程的卫生要求

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

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 1kg（且不少于 12 个最小独立包装），分成两份，一份用于检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、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要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- 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 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 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。复检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 预包装产品标签应符合 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 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 0℃~4℃或运输温度 ≤ -15℃，温度波动应控制在 2℃ 以内。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0℃~4℃或贮存温度 ≤ -18℃，温度波动应控制在 2℃ 以内。

6.5 销售



6.5.1应符合GB 31621的规定。

6.5.2销售温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 或销售温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，温度波动应控制在 2°C 以内。

6.6 保质期

在上述贮运条件下， $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存产品保质期为7天， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存产品保质期为60天。
