

备案号：44010250S-2021
备案日期：2021年03月11日
备案有效期：伍年

Q/ZXSP

广东省食品安全企业标准

Q/ZXSP 0007S—2021

马蹄粉条状制品

2021-01-10 发布

2021-02-25 实施

广州市洲星食品有限公司发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由广州市洲星食品有限公司提出并归口。

本标准由广州市洲星食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人:周镜星、冯秀冰。

本标准于 2021 年 01 月 10 日发布, 于 2021 年 02 月 25 日实施。

马蹄粉条状制品

1 范围

本标准规定了马蹄粉条状制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、马蹄粉、花生油为原料，经称料、开粉、进料、出料、凉冻老化、洗粉条、风干烘干、包装等工序制成的条状或丝状非即食性食品。

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/T 1534	花生油
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5749	生活饮用水卫生标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 马蹄粉应符合附录 A 的要求。
- 3.1.3 花生油应符合 GB/T 1534、GB 2716 的要求。
- 3.1.4 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.5 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	无异味、不酸
状态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 15
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9

3.4 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

3.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 试验方法

5.1 感官要求检验

按GB 2713规定的方法测定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

6.2.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于6个（不含净含量抽样），净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

6.2.3 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分。

6.2.4 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产应每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

6.3.3 检验项目

本标准中3.2、3.3、3.4、3.5要求的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 图形标志符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

7.2 包装

产品所用的包装材料应符合食品级包材相关国家标准的要求，PE 包装袋、薄膜应符合 GB 4806.7 的要求，复合袋应符合 GB 9683 的要求，纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

7.4 贮存

产品应存放于阴凉、清洁、无异味的库房中，应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ 。产品在包装完整无破损的状态下，常温下贮存产品保质期为 18 个月。

附录A

(规范性附录)

马蹄粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于以马蹄为原料，经清洗、粉碎、烘干、包装等工艺制成的蔬菜粉，本产品不可即食，需要二次加工后才可以食用。

A.2 质量要求

应符合表A1的要求。

A1 马蹄粉的质量要求

项 目	要 求
色泽	具有本品相应的色泽、色泽均匀
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味
性状	颗粒伴有粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质
水分，% \leq	14
灰分，g/100g \leq	1.0
铅 ^a （以Pb计），mg/kg \leq	0.09

a 干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率(80%)折算。

注：来源于本公司已经备案的企标文本《Q/ZXSP 0001S-2020》