

ICS

Q/DLMM

广西东兰墨米食品厂企业标准

Q/DLMM 0001S—2024

糊类食品

2024-08-18 发布

2024-08-31 实施

广西东兰墨米食品厂 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西东兰墨米食品厂提出并起草。

本文件由广西东兰墨米食品厂归口。

本文件主要起草人：刘顺坚。

本文件于2024年08月18日发布，2024年08月31日实施。

糊类食品

1 范围

本文件规定了糊类食品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以墨米、板栗、粟米（鸭脚粟米）、大米、玉米、小米、红粳米、荞麦、火麻仁中的一种或多种为主要原料，添加或不添加黑芝麻、白砂糖，添加或不添加其他辅料，经原料处理、熟制、粉碎、调配混合、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的可冲调食用的糊类食品。

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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 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/T 10458 荞麦
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11766 小米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22346 栗产品质量等级
GB/T 23781 黑芝麻糊
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 832 黑米
中华人民共和国药典 一部（2020年版）
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》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 墨米糊

配料：墨米、大米、白砂糖、黑芝麻。

4.2 板栗糊

配料：板栗、大米、墨米、白砂糖。

4.3 玉米糊

配料：玉米、大米、白砂糖。

4.4 鸭脚粟糊

配料：鸭脚粟米、大米、墨米、白砂糖。

4.5 红粳米糊

配料：红粳米、墨米、大米、黑芝麻、白砂糖。

4.6 火麻糊

配料：火麻仁、小米、大米、墨米、白砂糖。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 墨米（黑米）

应符合NY/T 832的规定。

5.1.2 板栗

应符合GB/T 22346、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 粟米（鸭脚粟米）、红粳米

应品质良好，无虫蛀、气味正常，无异味，无霉变，无杂质，并应符合GB 2715的规定。

5.1.4 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.5 黑芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.6 玉米

应符合GB 1353的规定。

5.1.7 小米

应符合GB/T 11766的规定。

5.1.8 荞麦

应符合GB/T 10458的规定。

5.1.9 火麻仁

应品质良好，无虫蛀、气味正常，无异味，无霉变，无杂质，应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）及GB 2715的规定。

5.1.10 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.11 其他食品用香精

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽，均匀一致
气味与滋味	具有相应产品品种应有的气味和滋味，无霉味、酸味、焦糊味及其他异味
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无结块，无霉变

表 1（续）

杂 质	无杂质
冲 调 性	用适量 85℃以上的开水冲调搅匀后可呈糊状

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 10.0
总糖 ^a （以葡萄糖计）/（g/100 g）	≤ 60
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100 g）	≤ 0.3
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ ^c /（μg/kg）	≤ 5.0（20）
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 仅限于添加白砂糖的产品。 ^b 仅限于添加黑芝麻、火麻仁的产品。 ^c 括号内仅限于添加玉米原料的产品。	

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测色泽、组织形态和杂质，同时嗅其气味，按食用方法冲调搅匀后观测组织形态，用温开水漱口后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 总糖

按GB/T 23781—2009中 5.2.2规定的方法测定。

8.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.8 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

8.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取18个独立包装，且总量不少于3KG，将所抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经本企业质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方准出厂。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为本文件中5.2~5.5、6.2规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 除微生物指标外，检验结果有不符本文件要求时，可以对不符合项目从同批产品中加倍抽样复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准要求时，即判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。应标示产品的食用方法。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响产品的品质，符合国家有关食品安全、卫生标准和有关规定。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

10.2.3 外包装采用瓦楞纸箱，纸箱应符合 GB 6543 的要求。

10.2.4 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于清洁干燥、通风良好、阴凉、卫生安全、具有防虫防鼠设施的室内，堆放时应至少离地离墙大于 10cm。

10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为9个月。