

ICS

Q/SKZHLMF

合浦县山口镇何六米粉厂企业标准

Q/SKZHLMF 0001S—2023



鲜湿淀粉制品(非即食)



2023-05-31 发布

2023-06-14 实施

合浦县山口镇何六米粉厂 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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

本文件由合浦县山口镇何六米粉厂提出并起草。

本文件主要起草人：何应龙。

本文件于2023年05月31日发布，2023年06月14日实施。

鲜湿淀粉制品(非即食)

1 范围

本文件规定了鲜湿淀粉制品(非即食)(鲜湿淀粉条)的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用原料中除水外,以食用淀粉(添加总量占比大于50%)、大米为原料,大米经清洗、浸泡、磨浆、混浆(添加食用淀粉)、熟化、成型(添加食用植物油或调和油)、冷却、包装等工艺制成的非即食鲜湿淀制品。

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 1354	大米
GB2716	食品安全国家标准 植物油
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789.4	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 23587	粉条
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 40851	食用调和油
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品

3 术语和定义

3.1 鲜湿淀粉制品（非即食）

鲜湿淀粉条是原料中除水外，以食用淀粉（添加总量占比大于50%）、大米为原料，大米经清洗、浸泡、磨浆，混浆（添加食用淀粉）、熟化、成型（添加食用植物油或调和油）、冷却、包装等工艺制成的非即食鲜湿淀粉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率指标不作要求。

4.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 食用调和油

应符合GB/T 40851的规定。

4.1.5 食用植物油

应符合GB 2716及相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈白色或米白色
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味；口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

4.3 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)	≤ 72
淀粉/(g/100g)	≥ 20
断条率/(100%)	≤ 15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0
氰化物 ^a (以氢氰酸计) / (mg/kg) ≤	1.5
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 使用木薯淀粉为原料时需测定氰化物。	

4.4 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 (若非指定, 均以表示)			
	n	c	m	M
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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家相关规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查, 非即食类需经加热熟制后再进行口感检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.4 淀粉

按照GB5009.9规定的方法测定，结果以干基计。

7.2.5 断条率

按GB/T 23587—2009中6.4规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.7 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样和样品处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样和样品处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

8 检验规则

8.1 批次

同一批次原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批次产品均由本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证明后方准出厂。

8.3.2 出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、断条率、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 1) 产品试制、正式投产时；
- 2) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 3) 长期停产再恢复生产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 检验项目为 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果除微生物项目外，其他项目有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。。

8.5.3 检验结果中微生物项目有一项或一项以上不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定。非即食类产品还应标注“本产品需烹调后方可食用”的字样。应在标签醒目位置，清晰地标示反映产品真实属性的食品名称，食品名称的字体大小、字体颜色应一致并且符合相关规定。

9.1.2 执行本标准的要外包装显著位置标注产品属性：淀粉及淀粉制品，标签需真实标明大米、食用淀粉种类及含量。

9.1.3 保质期在 24 小时内的产品标签应标示生产时间年月日时(例：2023 年 01 月 24 日 03 时)。

9.2 标志

产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.3 包装

9.3.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装材料不得重复使用。

9.3.2 产品包装应在环境温度不超过 26℃ 的条件下进行。

9.3.3 净含量按照国家相关规定执行。

9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，不得与散发强烈气味与散有毒或不洁物混合装运。

9.4.2 成运输时应采用 26℃ 以下控温运输。

9.4.3 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.5 贮存与销售

9.5.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

9.5.2 成品应单独存放在环境干燥、通风良好、宜在温度不超过 26℃的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5.3 销售环境温度不应超过 26℃。

9.6 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期24小时，0℃~4℃下产品的保质期48小时。

