

# Q/DMQX

## 防城港市东铭麒兴食品有限公司企业标准

Q/DMQX 0001S—2024



### 鲜湿淀粉条（片）

食品安全企业标准备案号  
450078 S-2024  
有效期至 2029年01月17日

2024-01-05 发布

2024-01-19 实施



防城港市东铭麒兴食品有限公司 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。

本文件由防城港市东铭麒兴食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：温广兴。

本文件于2024年1月5日发布，2024年1月19日实施。

# 鲜湿淀粉条（片）

## 1 范围

本文件规定了鲜湿淀粉条（片）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、销售和保质期。

本文件适用于以食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、马蹄淀粉等）中的一种或多种（添加淀粉总量 $>50\%$ ）为主要原料，添加谷物（大米、黑米、红米、小麦粉等）中的一种或多种（添加谷物总量 $<50\%$ ），谷物经清洗、浸泡、磨浆、和浆[添加食用淀粉、小麦粉（或不添加）]、搅拌、熟化、冷却（或不冷却）、粉片蒸熟切片（添加适量食用植物油）或压榨成粉条、冷却、包装等工艺加工制成的即食或非即食鲜湿淀粉制品。

## 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
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 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 5009.36 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/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 23587—2009 粉条  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29343—2012 木薯淀粉  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
NY/T 832 黑米

### 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 产品按外形不同可分为扁条状、圆条状、片状三种产品。
- 4.2 产品按食用方式不同可分为即食类和非即食类。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 食用小麦淀粉

应符合GB/T 8883的规定。

##### 5.1.2 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

##### 5.1.3 食用木薯淀粉

应符合GB/T 29343—2012中食用木薯淀粉、GB 31637的规定。

##### 5.1.4 食用马铃薯淀粉

应符合GB/T 8884的规定。

##### 5.1.5 马蹄淀粉

应符合GB 31637的规定。

##### 5.1.6 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率指标不作要求。

##### 5.1.7 黑米

应符合NY/T 832的规定。

##### 5.1.8 红米

应符合GB 2715的规定。

## 5.1.9 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

## 5.1.10 食用植物油

应符合GB 2716及相关标准的规定。

## 5.1.11 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	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的气味、滋味，不酸、不粘，无异味，无异嗅，口尝无砂质
组织形态	呈扁条状或圆条状或片状，表面平滑，不发黏，无发霉，无变质
杂 质	无杂质

## 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)	≤ 70
淀粉/ (g/100g)	≥ 20
断条率/ (%)	≤ 15
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计) / (mg/kg)	≤ 1.5
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
<sup>a</sup> 仅限于添加食用木薯淀粉的产品。	

## 5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定，非即食类产品应符合表4的规定。

表3 即食类产品微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定，均以表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>

表3 即食类产品微生物限量 (续)

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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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。				

表4 非即食类产品微生物限量

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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
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。				

## 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合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

取适量样品于烧杯中, 用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味 (非即食类产品按食用方法熟制后品尝其滋味)。

### 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 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

#### 8.2.3 断条率

按GB/T 23587—2009中6.4规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 8.2.5 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 8.2.6 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

#### 8.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样和样品处理按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检验，样品的采样和样品处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.3 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。

#### 8.3.4 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。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 批次

同一批原料、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。

### 9.2 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。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批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后方准出厂。

9.3.2 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、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 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：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- 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 检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

## 9.5 判定原则

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 即食类产品：若微生物项目检验结果中有不符合本文件要求时，则判该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本文件要求时，允许从该批次产品中加倍抽样进行复检。若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；若复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

9.5.3 非即食类产品：检验结果有不符合本文件要求时，允许从该批次产品中加倍抽样进行复检。若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；若复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

9.5.4 菌落总数和大肠菌群检验时间从企业标示的出厂时间到检验时间不应超过 4 个小时。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 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。

10.1.3 应标示食用淀粉的添加量、食用淀粉的种类、产品类别（即食类或非即食类）、食用方法，生产日期应标示年月日时（例：2022 年 12 月 1 日 3 时）。

10.1.4 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。

### 10.2 包装

10.2.1 内包装材料应符合食品安全要求，包装应密封。包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒。

10.2.2 产品包装应在环境温度不超过 26℃ 的条件下进行。

10.2.3 净含量按国家有关规定执行。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，无污染。

10.3.2 运输时应采用 26℃ 以下控温运输。

10.3.3 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、易污染的物品混装混运。

### 10.4 贮存、销售



10.4.1 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、防虫、防鼠的库房中。

10.4.2 成品应单独存放在环境温度不超过 26℃的库房中，不应与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

10.4.3 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应至少 10cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.4.4 销售环境温度不应超过 26℃。

#### 10.5 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，产品的保质期春冬季24小时、夏秋季18小时，0℃~4℃下产品的保质期48小时。

---