

CCS

# Q/MSY

## 广西美申园食品科技集团有限公司企业标准

Q/MSY 0003S—2023



### 风味谷物粉类制品、风味淀粉制品

食品安全企业标准备案号  
**451646 S-2023**  
有效期至 2028年12月27日



2023-12-08 发布

2023-12-31 实施



广西美申园食品科技集团有限公司 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。

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。

本文件由广西美申园食品科技集团有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广西美申园食品科技集团有限公司。

本文件主要起草人：黄海。

# 风味谷物粉类制品、风味淀粉制品

## 1 范围

本文件规定了风味谷物粉类制品、风味淀粉制品的术语和定义、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、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1、3.2定义的产品。

## 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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- LS/T 3202 面条用小麦粉

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 风味谷物粉类制品

以谷物碾磨加工品为主要原料，添加（或不添加）辅料、食品添加剂，经磨粉（或不磨粉）、配制、和浆、成型、干燥或不干燥等工序加工制成的非即食谷物粉类制品，配调料包，经选择性组合包装等工艺加工制成的，食用时将谷物粉类制品包与调料包启封后，经煮制/冲泡方可食用的预包装产品。

注：非即食谷物制品包括面类、通心粉、米粉、年糕等。可自行生产或外购（如外购，应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品）。

#### 3.2

##### 风味淀粉制品

以豆类、薯类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为主要原料，添加（或不添加）辅料、食品添加剂，经配制、和浆、成型、干燥（或不干燥）等工序加工制成的非即食淀粉制品，配调料包，经选择性组合包装等工艺加工制成的，食用时将淀粉制品包与调料包启封后，经煮制/冲泡方可食用的预包装产品。

注：非即食淀粉制品包括粉丝、粉条、粉皮、土豆粉等。可自行生产或外购（如外购，应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品）。

#### 3.3

##### 调料包

用于调味和提供营养的食用物料的预包装产品。

注：调料包为调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品料包的统称。可自行生产或外购（如外购，应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品）。

### 4 产品分类

4.1 按食用方式，分为两类，即：水煮型产品、冲泡型产品。

4.2 根据原料的不同，产品可以分为若干个品种，具体品种的名称及其配料以产品标签标示为准。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

##### 5.1.2 小麦粉

应符合LS/T 3202的规定。

##### 5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

## 5.1.4 其他谷物碾磨加工品、辅料

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定,且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

## 5.1.5 生产用水

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	
	谷物粉类制品（或淀粉制品）	调料
色泽	呈本产品应有的色泽	具有其固有的色泽
组织形态	形状完整、均匀一致	具有其固有的组织形态
滋味与气味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	具有其固有的气味和滋味，无异味
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		
	谷物粉类制品	淀粉制品	调料
水分, g/100g	≤18 (干谷物粉类制品) ≤80 (湿谷物粉类制品)	≤18 (干淀粉制品) ≤80 (湿淀粉制品)	—
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), g/100g	—	—	≤5
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	—	—	≤0.25
亚硝酸盐 <sup>c</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	—		≤20
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>d</sup> , μg/kg	≤5.0		
铅 <sup>d</sup> (以Pb计), mg/kg	≤0.4		
食品添加剂	符合GB 2760的规定		符合GB 2760半固体复合调味料的规定 <sup>e</sup>
其他真菌毒素限量 <sup>e</sup>	符合GB 2761的规定		
其他污染物限量 <sup>d</sup>	符合GB 2762中带馅(料)面食制品的规定		
<sup>a</sup> 仅适用于含油脂类料包的检验,但不适用于发酵型料包或添加酸性物质料包的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于含油脂类料包的检验。 <sup>c</sup> 仅适用于GB 2760中规定的熟肉制品配料与酱腌菜配料的混合检验 [如无熟肉制品配料,仅适用于含酱腌菜配料的检验]。 <sup>d</sup> 仅适用于谷物粉类制品(或淀粉制品)和所有调料的混合检验。 <sup>e</sup> 仅适用于所有调料的混合检验。			

## 5.4 微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌，CFU/g ≤	1 000			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> ，MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>	5	0	0	—
<p>注1：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值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>注2：霉菌仅适用于谷物粉类制品中的干制米粉（水分≤14g/100g）、冲泡型米粉[水分为（25.0~50.0）g/100g]的检验。</p> <p>注3：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于冲泡型产品中谷物粉类制品（或淀粉制品）和所有调料的混合检验。</p> <p>注4：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于水煮型产品中所有调料的混合检验。</p>				
<p><sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于含水产品料包的产品。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于含熟肉制品、即食生制动物性水产制品料包的产品。</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类料包的产品。</p>				

## 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透明容器中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

## 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 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

### 8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

### 8.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

### 8.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22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 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.2.8 其他真菌毒素限量

按GB 2761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规定的方法测定。

### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

### 8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

#### 8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

#### 8.3.6 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定。

#### 8.3.7 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

#### 8.3.8 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法测定。

#### 8.4 食品添加剂

按国家相应标准规定的方法测定。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

#### 9.2 抽样方法和数量

##### 9.2.1 出厂检验

每次在每批中随机抽取不少于500g（不少于5个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

##### 9.2.2 型式检验

抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于1000g（不少于10个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂前，须经本厂的质检部门，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量证明书的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、过氧化值、菌落总数（冲泡型产品）、大肠菌群（冲泡型产品）、净含量。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；



- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
  - e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。
- 9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6.2。

## 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, 判定该批产品为合格。
- 9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时, 判定该批产品不合格, 不得复检。
- 9.5.3 除微生物项目外, 其他项目检验结果若有不符合本文件要求时, 可从同批产品中加倍抽样复检, 如复检结果符合本文件要求时, 则判定该批产品为合格; 如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。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

- 10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并应标示食用方法。
- 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 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定, 防止有毒有害物的污染。
- 10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。
- 10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中, 不得日晒雨淋、受潮。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放, 不得重压、摔撞。

### 10.4 贮存

- 10.4.1 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内; 不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地离墙。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 产品应按生产日期分类存放, 先进先出, 并有防鼠、防尘、防蝇设施。

### 10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下, 产品的保质期应以产品标签标示为准。

