



411979S-2021



息县豫香园食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2021

# 速冻米面制品

2021-08-24 发布

2021-08-24 实施

息县豫香园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由息县豫香园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐玲玲。

H N

Q B

# 速冻米面制品

## 1 范围

本标准规定了速冻米面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻芝麻球、速冻糖糕。

速冻芝麻球是以糯米粉、生活饮用水为原料，经和面，包入馅料[白砂糖、红豆沙，加入或不加入复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、小麦淀粉）制成]，沾裹芝麻，经成型、速冻、包装加工而成；

速冻糖糕是以小麦粉、生活饮用水为原料，加入或不加入玉米淀粉，经和面，包入红豆沙馅料，沾裹面包糠，经成型、速冻、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 红豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.6 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 面包糠应符合 Q/ARM 0001S 的规定，见附录 A。

### 2.2 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	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后按标签所示食用方法，熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。		

#### 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录

A

安徽省卫生和计划生育委员会  
备案号：340620190154S  
备案日期：2019-04-19（有效期3年）

# Q/ARM

## 安徽荣麦食品有限公司食品安全企业标准

Q/ARM 0001S—2019

### 面包糠（谷物粉制品）

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-03-15 发布

2019-04-30 实施

安徽荣麦食品有限公司 发布

## 前 言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 面包糠（谷物粉制品）》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

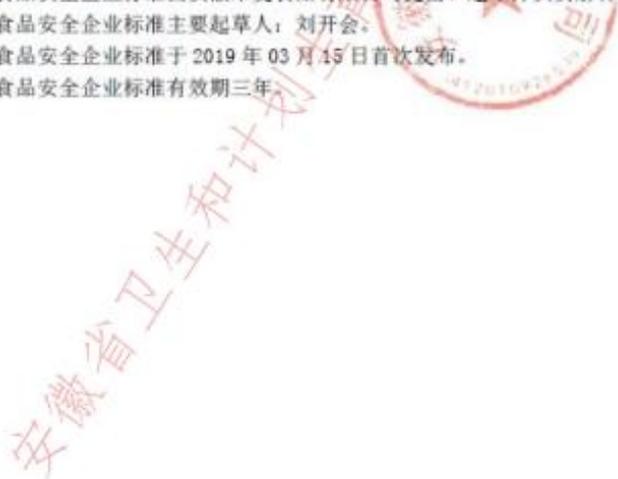
本食品安全企业标准贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

本食品安全企业标准由安徽荣麦食品有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：刘开会。

本食品安全企业标准于2019年03月15日首次发布。

本食品安全企业标准有效期三年。



## 面包糠（谷物粉制品）

### 1 范围

本标准规定了面包糠（谷物粉制品）的术语与定义、技术要求、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、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

### 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 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
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 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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/T 8607	高筋小麦粉
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21122	营养强化小麦粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## Q/ARM 0001S—2019

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《定量包装商品计量监督管理办法》[2005] 第75号

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《食品召回管理办法》（第12号令）

国家市场监督管理总局《国家食品安全监督抽检实施细则》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 面包糠（谷物粉制品）

以食用淀粉（如：食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、谷物粉（如：小麦粉、荞麦粉、大豆粉）的一种或多种、饮用水为主要原料，使用或不使用食用盐、食糖、食品加工用酵母、禽蛋的一种或多种为辅料，经配料、混合、成型、干燥、包装等工艺加工而成的非即食面包糠（谷物粉制品）。

3.2 非即食：需经过烹调加热或其它方式杀菌，方可直接入口食用的食用方法。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准测应符合《中华人民共和国食品安全法》以及GB 14881的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合GB 2760及国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）相关公告的规定。

#### 4.2 原辅材料要求

生产用水应符合GB 5749的规定。食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。食用小麦淀粉应符合GB/T 8883的规定。其它食用淀粉GB 31637的规定。小麦粉应符合GB/T 1355或GB/T 8607或GB/T 21122的规定。荞麦粉、大豆粉以及其它谷物粉应符合GB 2715的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。食糖应符合GB 13104的规定。食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。禽蛋应符合GB 2749的规定。其它原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

#### 4.3 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	检 验 方 法
色 泽	正常，均匀一致，无异色。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气 味、滋味	无酸味、霉味以及其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/ARM 0001S—2019

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 20.0	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239

注：其它理化指标应符合国家相关法律法规及有关的规定。

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：其它污染物限量应符合GB 2762及国家相关法律法规的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.8.2 食品添加剂品种和使用量：应符合GB 2760及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

#### 4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 批次的确定和抽样

6.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样：按照GB/T 30642、国家市场监督管理总局《国家食品安全监督抽检实施细则》以及有关规定执行。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

##### 6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分技术指标。检验合格产品方可出厂。

### 6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

### 6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。
- b) 检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

## 7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

### 7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

### 7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

### 7.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。



安徽省卫生和计划生育委员会

## 编制说明

本标准适用于速冻芝麻球、速冻糖糕。

速冻芝麻球是以糯米粉、生活饮用水为原料，经和面，包入馅料[白砂糖、红豆沙，加入或不加入复配增稠剂（羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、小麦淀粉）制成]，沾裹芝麻，经成型、速冻、包装加工而成；

速冻糖糕是以小麦粉、生活饮用水为原料，加入或不加入玉米淀粉，经和面，包入红豆沙馅料，沾裹面包糠，经成型、速冻、包装加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

息县豫香园食品有限公司

Q B