

Q/XBH

祥云百和食品有限公司企业标准

Q/XBH 0001 S—2023

百合稻香片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0016 S- 2023
备案日期: 2023 年 5 月 22 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023-05-22 发布

2023-05-24 实施

祥云百和食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的百合稻香片是以大米、红米、黑米、紫米、糯米等为主要原料，添加百合粉，经清洗、浸泡、蒸熟、搅拌、高温挤压成型、冷却、干燥或不干燥、包装等生产工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2022 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》和 NY/T 1512-2021 《绿色食品 生面食、米粉制品》的要求制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由祥云百和食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：熊开和、潘文丽。

安全

329

百合稻香片

1 范围

本标准规定了百合稻香片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以大米、红米、黑米、紫米、糯米等为主要原料，添加百合粉，经清洗、浸泡、蒸熟、搅拌、高温挤压成型、冷却、干燥或不干燥、包装等生产工艺加工制成的百合稻香片。

2 规范性引用文件

本标准所引用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，仅所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。

3 产品分类

按照生产加工工艺不同分为：鲜百合稻香片、干百合稻香片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、糯米、黑米、红米、紫米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 生厂加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 百合：应选用无污染、无霉变、无异味并符合相应的食品标准及其有关规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 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	基本均匀一致的色泽，具有本品应有的色泽。	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察，嗅其气味，品其滋味。
气味、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无霉变及其他异味。	
组织形态	成型规则，大小基本均匀。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

4.3 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
	鲜百合稻香片	干百合稻香片	
水分, g / 100g	≤65	≤20	GB 5009.3
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤10.0		GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤5.0		GB 5009.96
农药残留限量	按 GB 2763 规定执行		
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (pb) / (mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生标准

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.1.2 抽样

应从每批产品中随机抽取5000g样品，其中2500g作为检验样品，另外2500g作为留样，样品应在保质期内送检。

5.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按有关规定和要求执行执行。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出产检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

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。产品离地离墙码放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 5 月 15 日至 2023 年 5 月 22 日在企业微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

祥云百和食品有限公司

备案单位（盖章）

2023 年 5 月 22 日

张开和

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 22 日