

Q/KZY

兰坪县康之源农业综合开发有限公司企业标准

Q/KZY 0003 S—2023

代替 Q/

粑粑制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53330002S-2023
备案日期: 2023 年 7 月 28 日

云南省
备案
备案日

2023-07-28 发布

2023-07-31 实施

兰坪县康之源农业综合开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的粃粃制品是以大米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或两种以上为主要原料，经浸泡、淘洗、蒸煮、碾压、成型、灭菌、包装等工艺制成的粃粃制品。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准粃粃制品的安全性指标按照GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《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》的制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由兰坪县康之源农业综合开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：乔忠俊。

粑粑制品

1 范围

本标准规定了粑粑制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或两种以上为主要原料，经浸泡、淘洗、蒸煮、碾压、成型、灭菌、包装等工艺制成的粑粑制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用标准对于本标准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

3.1 单一类

以大米、玉米、荞麦、高粱等其中一种为主要原料，经浸泡、淘洗、蒸煮、碾压、成型、灭菌、包装等工艺制成的粑粑制品

3.2 混合类

以大米、玉米、荞麦、高粱等其中两种以上为主要原料，经浸泡、淘洗、蒸煮、碾压、成型、灭菌、包装等工艺制成的粑粑制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB 10458 的规定。
- 4.1.4 高粱：应符合 GB 10458 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关要求，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该产品正常色泽。	取样适量样品，置于白瓷身为盘中，在自然光线下观察其色泽、形态，鼻嗅其气味，熟化后品尝其滋味。。
气味、滋味	具有该产品固有的香味，无异味、无异味。	
组织形态	成型规则，大小基本均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
水分, g/100g ≤	70.0	GB 5009.3
次硫酸氢钠甲醛（吊白块），mg/kg	不得检出	GB/T 21126

4.4 污染物限量

污物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品类的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070的规定检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求和有关卫生规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一工艺、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一组批。

5.2 抽样

抽样基数不少于 200 袋，总量不少于 50 kg，每批产品随机抽取 6 袋（样品量不少于 5kg），平均分成 2 份，一份供检验用，一份备检。

5.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停厂半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其它指标若有任一项不合格，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 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、干燥、无异味、无污染。防止日晒雨淋。禁止与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放。产品堆放时应隔墙、离地，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

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 7 月 10 日至 2023 年 7 月 16 日在彩云之南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。



2023 年 7 月 18 日

杨璞

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 18 日

企业标准主要内容对比情况

企业标准		相同产品或同类产品的 国家标准或地方标准、国外（国际）标准
标准名称（标准号）	Q/KZY 0003 S -2023 《粳粳制品》	
原料要求	应无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定	
食品添加剂品种和使用量	食品添加剂的使用及使用范围应符合 GB2760 的规定。	GB2760 《食品添加剂使用卫生标准》
生产工艺要求	以大米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或两种以上为主要原料，经浸泡、淘洗、蒸煮、碾压、成型、灭菌、包装等工艺制成的粳粳制品。	
终产品要求	水分、次硫酸氢钠甲醛（吊白块） 致病菌限量应符合 GB 2991 中粮食制品类的规定，致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。	符合：GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、和 GB2760 《食品添加剂使用卫生标准》
其他内容		

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☒ 1. 以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2. 所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3. 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4. 未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5. 生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6. 用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☐ 7. 如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题（包括是否保密及其理由）