

Q/MSA

墨江双龙阿五婶麻脆制作坊企业标准

Q/MSA 0001 S—2023

麻脆

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080143 S- 2023
备案日期: 2023 年 12 月 19 日

云南省
备案
备案日

2023 - 12 - 19 发布

2023 - 12 - 24 实施

墨江双龙阿五婶麻脆制作坊 发布

前 言

我坊生产的麻脆，是以墨江本地产糯米为原料，经清洗、浸泡、蒸熟后配予芋头汁、豇豆汁、地瓜汁、甘蔗汁、果蔬汁，经碾磨、成型（各种形状）、干燥、油炸熟制膨化（或不油炸熟制膨化）、包装等工艺制成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，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 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅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。

本标准由墨江双龙阿五婶麻脆制作坊提出、起草并解释。

本标准起草人：张德早。

麻脆

1 范围

本标准规定了麻脆的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以墨江本地产糯米为原料，经清洗、浸泡、蒸熟后配予芋头汁、豇豆汁、地瓜汁、甘蔗汁、果蔬汁，经碾磨、成型（各种形状）、干燥、油炸熟制膨化（或不油炸熟制膨化）、包装等工艺制成的产品。

本标准所列文件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。

2 产品分类

- 即食食品：经油炸熟制膨化可直接食用的产品。
- 非即食食品：未经油炸熟制膨化不可直接食用的产品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 1354 和 GB 2715 标准的规定，其中碎米率指标不作要求。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。
- 3.1.3 不得使用回收料作为加工原料。
- 3.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外观形态	成片状、条状、饼状，大小基本一致；粗细基本均匀。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下目视；熟制后口尝、鼻嗅。
气味与滋味	具有本产品固有的香气、无异味，熟制后入口软硬适中。	
色 泽	具有本产品固有的、均匀一致的色泽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

食品安全企业标准
编号: 53080143S-
日期: 2023年12月

表 2 理化指标

项 目	指标		检验方法
	即食食品	非即食食品	
水分/(g/100g)	8	15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	5	--	GB/T5009.56
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	0.25	--	GB/T5009.56

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中大米制品的规定，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(以Pb计), mg/kg	0.18	GB 5009.12

3.5 即食食品微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合GB29921的规定。

3.5.2 微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
^a 样品的采集及处理按GB4789.1执行。					

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量

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

3.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一规格、同一原料、同一工艺生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中抽取，抽样基数不少于10kg，随机抽取2 kg（不少于30个最小包装），分成两份，1份送检，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a)更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b)停产半年以上再恢复生产时；
- c)出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d)国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，留样进行复检，以复检结果为准。

备案章

2023

月 19 日

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品贮存时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

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 11 月 3 日至 2023 年 11 月 10 日在思茅区质量技术监督所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。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 7 日

2023 年 12 月 7 日