

备案单位承诺书

本食品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》。

云南龙布瑞农特产品有限公司

杨志能



备案单位主要负责人（签字）

2024年12月27日

备案号:

Q/LBR

云南龙布瑞农特产品有限公司企业标准

Q/LBR 0002 S—2024

壮族特色粑粑

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030077S-2024
备案日期: 2024年12月27日

云南
备案
备案

2024-12-27 发布

2024-12-28 实施

云南龙布瑞农特产品有限公司 发布

前 言

我公司生产的壮族特色粑粑是以一种或多种粮谷为主要原料，添加或不添加食品馅料、其他食品原料、食品添加剂，经浸泡、蒸煮、配料或不配料、碾压、包馅或不包馅、配以可食性植物包皮、包装等加工工艺制成的特色谷物粉类制成品。根据相关法律法规制定本标准以作为本公司组织产品生产、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》、DBS53/ 017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南龙布瑞农特产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余晶凤、程祥云。

食品安
号: 530
期:

壮族特色粑粑

1 范围

本标准规定了壮族特色粑粑的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以一种或多种粮谷为主要原料，添加或不添加食品馅料、其他食品原辅料、食品添加剂，经浸泡、蒸煮、配料或不配料、碾压、包馅或不包馅、配以可食性植物包皮、包装等加工工艺制成的特色谷物粉类制成品。

2 规范性引用文件

本标准中所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

按照含馅与不含馅分为：不含馅粑粑与含馅粑粑

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粮食：应符合 GB 2715 的要求。

4.1.2 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的要求。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有产品应有的色泽	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状 态	无霉变，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
	光粳粳	含馅粳粳	
水分, g/100g	≤ 55.0	65.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B1, μ g/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 不得使用		GB 5009.34

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定, 其中铅指标严于食品安全国家标准, 应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标		检验方法
	不含馅粳粳	含馅粳粳	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.10	0.40	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS53/ 017 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761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, 并按JJF 1070规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

准备案

月

5.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.3 抽样方法和数量

从待检区随机抽取不少于3kg，（不低于20个独立包装），抽样基数不小于1000个独立包装，其中10个独立包装作为检验样品，另外10个独立包装作为备样。

5.4 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，出厂检验项目为感官、净含量、水分。

5.5 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮、防蝇、防鼠、无异味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙，堆放时应离地、离墙，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。