

Q/XYM

西双版纳壹米商贸有限公司

企业标准

Q/XYM 0001 S—2024

木薯全粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280102 S-2024
备案日期: 2024年 10 月 23 日

云南省
备案号
备案日期

2024-10-23 发布

2024-10-31 实施

西双版纳壹米商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的木薯全粉以鲜木薯为原料，经清洗、去皮、锉磨（或干木薯经浸泡、磨粉）、脱水、干燥、过筛、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳壹米商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭超贤。

木薯全粉

1 范围

本标准规定了木薯全粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存
本标准适用以鲜木薯为原料，经清洗、去皮、锉磨（或干木薯经浸泡、磨粉）、脱水、干燥、过筛、包装等工艺加工制成的非即食木薯全粉。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干木薯：无病虫害、无腐烂、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定；
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有木薯固有色泽	将内容物倒入洁净的白瓷盘中，目视、鼻子嗅、品尝滋味。
滋味、气味	具有木薯全粉固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	均匀的粉末、无结块、无霉变	
杂 质	无杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

品安全企业标
: 5328 S-
: 年

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 15.0	GB/T 12087
细度[750 μm 筛通过率]/（g/100g）	≥ 99.0	GB/T 22427.5
氢氰酸（以 HCN 计）/（mg/kg）	≤ 10.0	GB/T 5009.36
黄曲霉毒素 B ₁ （μg/kg）	≤ 5.0	GB/T 18979

3.4 污染物限量

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 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 原料、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) 出厂检验与上次形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，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 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

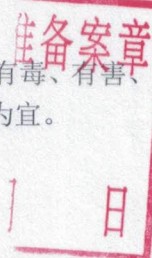
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

搬运、装卸时轻拿轻放，禁止踩踏。运输时应使用具有防护措施的洁净、卫生的运输工具；不得与有毒、易污染、有异臭味、易燃易爆的物品物资混装混运。运输过程中，应注意防雨、防潮、防曝晒。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、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2024年9月10日至2024年9月19日在本企业微信公众号上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2024年10月11日

彭超男

备案单位主要负责人（签字）

2024年10月11日