

Q/YTX

昆明裕泰兴商贸有限责任公司企业标准

Q/YTX 0009 S—2024

代替 Q/YTX 0009 S-2023

蒸肉粉、酥肉粉

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010490 S-2024

备案日期: 2024 年 11 月 20 日

2024-11-20 发布

2024-11-22 实施

昆明裕泰兴商贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的蒸肉粉、酥肉粉，是以大米、糯米、玉米、豌豆、黄豆、小麦粉等杂粮谷物或其淀粉质中的一种或几种为主要原料，配以食用盐、味精、鸡精、食用淀粉、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、辣椒、八角、桂皮、香叶、草果、茴香、花椒、胡椒、孜然、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、芫荽等香辛料、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类、食用菌、食用花卉、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、食糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经配料、炒制（或不炒制以熟制品为原辅料）、磨粉（或不磨粉以粉类产品为原辅料）、混合调配、包装等工艺加工制成。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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铬限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由贵州省检测技术研究应用中心、昆明裕泰兴商贸有限责任公司、昆明佳朔食品有限公司、贵州众晟万佳食品有限公司、贵州黔裕泰商贸有限公司提出和起草，由昆明裕泰兴商贸有限责任公司解释。

本标准适用于昆明裕泰兴商贸有限责任公司、昆明佳朔食品有限公司、贵州众晟万佳食品有限公司、贵州黔裕泰商贸有限公司及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准代替Q/YTX 0009 S-2023《蒸肉粉》。

本标准主要起草人：冉艳、林小铃、吴玮玮、陈彩兰、陈文。

食品
号: 53
期:

蒸肉粉、酥肉粉

1 范围

本标准规定了蒸肉粉、酥肉粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、糯米、玉米、豌豆、黄豆、小麦粉等杂粮谷物或其淀粉质中的一种或几种为主要原料，配以食用盐、味精、鸡精、食用淀粉、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、辣椒、八角、桂皮、香叶、草果、茴香、花椒、胡椒、孜然、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、茺荑等香辛料、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类、食用菌、食用花卉、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、食糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经配料、炒制（或不炒制以熟制品为原辅料）、磨粉（或不磨粉以粉类产品为原辅料）、混合调配、包装等工艺加工制成的蒸肉粉、酥肉粉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.5 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.6 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.7 其他杂粮谷物或其淀粉质：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 3.1.11 辣椒、八角、桂皮、香叶、草果、茴香、花椒、胡椒、孜然、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、茺荑等香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 3.1.12 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.13 可食用干制食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.14 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.16 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 3.1.17 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 3.1.18 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 3.1.19 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 3.1.20 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 3.1.21 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.22 天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、可食用花卉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.23 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.24 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有所示原辅料相符的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应产品特有的气味，无异味。	
组织形态	呈颗粒状或粉末状或颗粒与粉末的混合状、无结块。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总重不得少于50 kg）。净含量大于或等于5 kg的产品：取5 kg样品平均分成2份，1份检验，1份备查，同时抽取一个空的包装袋做标签检验，净含量小于5 kg的产品：取6个独立包装样品（总重不少于5 kg）分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任一项指标不合格时，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

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

5.1.2 外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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 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、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；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。

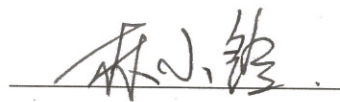
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位（盖章）

2024年 11月 05日



备案单位主要负责人（签字）

2024年 11月 05日