

Q/KMG

昆明民咕食品有限公司企业标准

Q/KMG 0001 S—2021

速冻其他食品（速冻糯米藕串）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010225S-2021
备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明民咕食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻其他食品（速冻糯米藕串）是以莲藕为主要原料，添加少量糯米等辅料，经原料预处理、灌米、煮制、切片、穿串、包装、速冻等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明民咕食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨学林、杨锦学、王娥。

食品
号: 53
期:

速冻其他食品（速冻糯米藕串）

1 范围

本标准规定了速冻其他食品（速冻糯米藕串）的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以莲藕为主要原料，添加少量糯米等辅料，经原料预处理、灌米、煮制、切片、穿串、包装、速冻等工艺加工制成的速冻其他食品（速冻糯米藕串）。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 莲藕：应符合 NY/T 1583 的规定。

3.1.2 糯米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	具有产品应有的色泽	将样品内容物倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽和形态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，外形完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

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，按照JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 其他加工蔬菜的规定。

3.9 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

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，验项目为本标准技术要求中的全部项目；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) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

标准
—
月

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标不合格时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输过程的最高温度不得高于-15℃。运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应避免日晒、雨淋。装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混装运输。

5.4 贮存

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放，仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



杨学林

备案单位主要负责人 (签字)

2021年05月24日