

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。


昆明雁隆食品制造有限公司

备案单位(盖章)：

肖中山

备案单位主要负责人(签字)



2021年8月20日

2021年8月20日

Q/KYL

昆明雁隆食品制造有限公司企业标准

Q/KYL 0003 S—2021

卷粉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010426 S- 2021
备案日期: 2021年09月02日

2021 - 09 - 02 发布

2021 - 09 - 04 实施

昆明雁隆食品制造有限公司 发布

前 言

我公司生产的卷粉是以大米、红米、黑米、紫米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却和包装等工艺加工制成的非即食卷粉。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 2762-2017《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》规定，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。

本标准由昆明雁隆食品制造有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖中山。

省食品
号: 53
日期:

卷粉

1 范围

本标准规定了鲜卷粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、红米、黑米、紫米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过浸泡、磨浆、煮制、成型、冷却和包装等工艺加工，加工制成的非即食卷粉。

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 产品分类

3.1 按照规格可分为：大卷粉、小卷粉、宽卷粉。

3.2 按照颜色可分为：卷粉、红卷粉、紫卷粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、白米、红米、黑米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料（如次硫酸氢钠甲醛（吊白块））。

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	应具有相应产品应有的色泽。	取适量的被测样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味与滋味	具有相应品种应有的气味、滋味，无异味。	
形 态	细条状，粗细基本均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水分, g/100g ≤	80.0	GB 5009.3
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg	不得检出	GB 5009.34

4.4 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
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 即食类产品微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g 表示)	检验方法
菌落总数 ≤	80 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	23	GB 4789.3 第一法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

4.9 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 组批

以同一次投料、同一班次、同一工艺所生产的相同品种的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于50kg。取4kg样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需我公司质量检验部门检验合格，并签发质量检验合格证方可出厂，出厂检验项目按照有关要求和规定执行。

5.4 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的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方，工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，如微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮、混放。

