Q/AQM

德钦县阿青玛农产品开发有限公司企业标准

Q/AQM 0001 S—2020

云南省
备案
备案日

石磨糌粑（炒面）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53340011 S-2020
备案日期：2020年 6月25日

2020－06－15发布　　2020－06－25实施

德钦县阿青玛农产品开发有限公司　　发布

前　言

我公司生产的糌粑（炒面）是以青稞、玉米、燕麦、籼米为主要原料，经筛选、水煮、炒制、石磨碾磨、包装等工艺制成的石磨糌粑（炒面）。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、贸易的仲裁的依据。

本标准安全指标按照GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标参照《其他方便食品生产许可证审查细则（2019版）》的规定及产品实际制定。

本标准由德钦县阿青玛农产品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪斌、王萍、阿青玛。

石磨糌粑（炒面）

1 范围

本标准规定了石磨糌粑（炒面）的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以青稞、玉米、燕麦、籼米为主要原料，经筛选、水煮、炒制、石磨碾磨、包装等工艺制成的石磨糌粑（炒面）。

食品安全企业标
:5334 S-
年

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

根据原料种类的不同分为：青稞炒面、燕麦炒面、玉米炒面、籼米炒面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青稞、玉米、燕麦、籼米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	青稞糌粑按原料不同而呈白色、灰白色或灰黑色；豌豆糌粑呈黄白色。色泽均匀一致	取适量混合均匀的被测样品置于 50ml 在自然光线下观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无异物。
滋味、气味	口感香甜，无焦味、无生味、无苦味；具有独特的香味，无霉味、无异味。	
状态	粉末状，无结块，无霉斑，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
蛋白质，g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
粗脂肪，g/100g	≥	1.0	GB 5009.6
粗纤维，%	≥	0.8[a]	GB 5009.10
水分，g/100g	≤	9.0	GB 5009.3
灰分（以干物质计），g/100g	≤	2.5	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH）/100g	≤	80.0	GB/T 5510
含砂量，%	≤	0.08	GB/T 5508
磁性金属物 ，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
铅（以 Pb 计）/(mg/L)	≤	0.16	GB 5009.12
总砷，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 中谷物制品的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 中谷物制品的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4.7 微生物指标

微生物指标应符合GB 29921 和表 3 的规定。

表 3 微生物指标

微生物指标	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10^2	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				
[a]样品的采集按 GB 4789.1 执行。					

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.8.1 食品添加剂

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中方便食品的规定。

4.9 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一配料、同一工艺、同一规格、连续生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽样基数不得低于200个小包装，抽取样品不少于20个小包装。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部技术要求，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

a) 新产品投产时；
b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
c) 连续停产六个月以上再恢复生产时；
d) 产品质量出现明显波动时；
e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标中有任一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

6.1.1 产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 的要求；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全相关标准及有关规定。封口严密、包装牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案章

日

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》。

备案单位（盖章）

2020年6月18日

阿青玛

备案单位主要负责人（签字）

2020年6月18日