

Q/LBC

梁河边城食品有限责任公司企业标准

Q/LBC 0001 S—2021

皂角米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310007S-2021
备案日期: 2021年06月09日

云南省食品安
备案号: 533
备案日期:

2021 - 05 - 01 发布

2021 - 06 - 09 实施

梁河边城食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的皂角米是以新鲜皂角仁为主要原料，经筛选、分级、分装、检验、包装、出库等工艺而制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定。其中铅的标准严于食品安全国家标准，其余指标根据的产品实际制定。

本标准由梁河边城食品有限责任公司起草并解释。

本标准起草人：刘玲。

全企业
| S
年

皂角米

1 范围

本标准规定了皂角米的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以皂角仁为主要原料，经筛选、分级、分装、检验、包装、出库等工艺制成的皂角米。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 皂角仁：应无霉变、无虫蛀、无异味、无病虫害，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	呈红白色或透明色，表面有光泽。	取适量样品置于清洁容器中，自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝的方法。
滋味、气味	具有皂角米相应的气味、口感、滋味。	
外观	米粒椭圆，颗粒均匀。	
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	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）（mg/g） ≤	3	样品前处理按GB 19300中附录B要求，按GB/T5009.37中规定的方法测定

3.4 污染物限量

标准
—
月

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

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 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 规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中的规定。

3.10 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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样数量不少于4个包装，样品数量不少于4kg，样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

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，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；

备案章

- 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

检验结果中,若有任一项不符合本标准要求时,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 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

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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。产品堆放时应离地、离墙,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》。

漯河边城食品有限责任公司



备案单位（盖章）

2021年6月9日

刘玲

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月9日