

Q/HHX

红河西田农业发展有限公司企业标准

Q/HHX 0001S—2020

八宝饭

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5325⁰⁰⁵⁷S-2020
备案日期:2020年12月24日

2020-12-24 发布

2020-12-31 实施

红河西田农业发展有限公司

发布

前 言

我公司生产的八宝饭是以糯米、紫糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸熟，添加食用猪油或植物油、白糖或红糖、蜜饯、花生仁、重瓣红玫瑰、火腿、芝麻等辅料中的一种或一种以上，再蒸煮、冷却、真空包装等工艺制成。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是按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河西田农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：白园丽

八宝饭

1 范围

本标准规定了八宝饭的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米或紫糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸熟，加入猪油或植物油、白糖或红糖、蜜饯、花生仁、重瓣红玫瑰、火腿、芝麻等辅料中的一种或一种以上，再蒸煮、冷却、真空包装等工艺制作而成的八宝饭。

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。

安全企业标准
325 S-
年 月

3 产品分类

3.1 按原料不同分为：

紫米八宝饭、糯米八宝饭。

3.2 按辅料不同分为：

水晶八宝饭、云腿八宝饭、玫瑰八宝饭、传统八宝饭、寿桃八宝饭、玫瑰豆沙八宝饭、花生八宝饭、芝麻八宝饭、什锦八宝饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 糯米、紫糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 白砂糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.9 火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.10 豆沙：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.11 重瓣红玫瑰：应无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.12 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和辅料。

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	具有相应品种应有的色泽	取样品置于清洁、干净的白瓷盘中，检查形态、色泽，然后用餐刀按四分法切开，观察组织形态和杂质，蒸熟后品尝其滋味与气味。
气味、滋味	软糯香甜适口，具有相应品种应有的气味，无异味	
组织形态	细腻、紧密、滑润、不粘手	
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	≤ 45.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽取基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（总净含量不得少于4kg），抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，判该批产品为不合格。其他指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

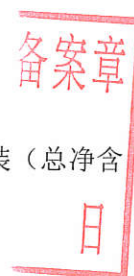
6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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的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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运混装。

6.4 贮存

产品应贮存在0~4℃清洁卫生的冷藏库房中，并有防蝇、防鼠、防尘、防虫设施。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》。



2020年12月25日

张军

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月25日

