

Q/LXC

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社企业标准

Q/LXC 0002S—2020

香椿粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030125 S-2020
备案日期: 2020年11月13日

2020 - 11-12 发布

2020 - 11-13 实施

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社
发布

前 言

我公司生产的香椿粉是以脱水香椿为主要原料,添加(或不添加)花椒、八角、草果、干姜、胡椒等一种或几种配料,添加(或不添加)食盐、味精、鸡精、食品添加剂等其中一种或几种辅料,经磨粉、调配、混匀、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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 15691-2008《香辛调味品通用技术条件》的要求制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,微生物限量参照SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定,其余指标根据产品实际制定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王桂红。

省食
号:
期:

香椿粉

1 范围

本标准规定了香椿粉产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输和贮运要求。

本标准适用于以脱水香椿为主要原料,添加(或不添加)花椒、八角、草果、干姜、胡椒等一种或几种配料,添加(或不添加)食盐、味精、鸡精、食品添加剂等其中一种或几种辅料,经磨粉、调配、混匀、包装等工艺制成的香椿粉。

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

按食用方式可分为:即食类香椿粉与非即食类香椿粉。

3.1 即食类香椿粉

用于蘸食、佐料、冲调、腌制等用途可以直接食用的香椿粉。

3.2 非即食类香椿粉

用于冲调加热、烹饪加热(烧烤、油炸、蒸煮等)等用途非直接食用的香椿粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 鸡精:应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.5 花椒:应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.6 八角:应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.7 干姜:应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.8 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应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规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品放瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
气味、滋味	具相应产品应有的滋味、气味，无霉变，无异味	
组织形态	均匀粉末状	
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 ≤	15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	60.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g ≤	15.0	GB 5009.4
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	40.0	GB 5009.44

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量（仅对即食类香椿粉要求）应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数,CFU/g ≤	15 000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/100g ≤	150	GB 4789.3 第一法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行	

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.1 食品添加剂

5.1.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.1.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881 的规定。

5.2 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

5.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

6.2 抽样

从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的1/2000，但每批不应少于6件（总数量不少于3kg），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时；

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

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》。

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社

备案单位(盖章)

2020年7月15日



王桂红

备案单位主要负责人(签字)

2020年7月15日

