

Q/XYL

宣威市有龙食品有限公司企业标准

Q/XYL 0001 S—2020

糍粑

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030094S-2020
备案日期: 2020 年 09 月 06 日

云南省
备案
备案日期

2020 - 09 - 05 发布

2020 - 09 - 06 实施

宣威市有龙食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的糍粑是以糯米为主要原料，添加或不添加大米，经过清洗、浸泡、蒸煮、成型、包装或不包装等工艺加工制成。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，作为本公司组织生产、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，微生物指标参照 DB53/ 230-2007《鲜饵块、饵丝、饵片》制定，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。

本标准由宣威市有龙食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：浦玉梅。

食品

号: 53

期:

糍粑

1 范围

本标准规定了糍粑的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以糯米为主要原料，添加或不添加大米，经过清洗、浸泡、蒸煮、成型、包装或不包装等工艺加工制成的糍粑。

2 规范性引用文件

下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 糯米、大米：应符合 GB 1354 及 GB 2715 的规定。

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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有基本一致均匀的色泽。	将样品置于清洁、干燥的白瓷 用目测检查色泽、形态，然后 按四分法切开，观察组织形 质，熟制后品尝其滋味与气味
组织形态	外观细致、紧密。	
滋味与气味	具有本品应有的风味和滋味特征、无酸味、无霉味及其他异味。	
外 观	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

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 ≤	55.0	GB 5009.3
酸度（消耗0.1mol/NaOH碱液毫升数/10g） ≤	6.0	GB 5009.239
二氧化硫残留量	按GB 2760的规定执行	GB 5009.34

3.4 污染物限量

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）	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指标	检验方法
大肠菌群，MPN/100g	≤ 230	GB 4789.3 第一法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.8 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；并按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的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 大米制品的规定。

3.9.3 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

抽样基数不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50kg），随机抽取 6 个独立包装样品（总重不得少于 5kg）；样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

标准备
3-
月

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度、大肠菌群。

4.4 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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.2 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 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。

5.1.3 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.1.4 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混运；搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.1.5 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；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》。



备案单位（盖章）

浦玉梅

备案单位主要负责人（签字）

2020年08月07日

2020年08月07日