

备案单位承诺书

本单位郑重承诺，所提交的材料真实、准确、完整，不存在任何虚假信息。

本单位将严格遵守相关法律法规，履行法定职责，接受有关部门的监督检查。

本单位对所提供的所有材料负法律责任，如发现有虚假信息，将承担相应的法律责任。

本单位承诺书自签署之日起生效，有效期为一年。

本单位承诺书一式两份，由本单位和相关部门各执一份。

本单位承诺书由本单位法定代表人或授权代表人签署。

本单位承诺书由本单位盖章。

本单位承诺书由本单位负责人签署。

Q/YFK

云南福宽食品有限公司企业标准

Q/YFK 0003 S—2021

自发粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040022S-2021
备案日期: 2021年4月16日

2021-04-06发布

2021-04-16实施

云南福宽食品有限公司 发布

前　　言

我公司生产的自发粉是以荞麦、小麦粉其中一种为主要原料，添加酵母和食品添加剂，经筛选、磨粉、混合、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》，特此

自发粉

1 范围

本标准规定了自发粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以荞麦、小麦粉其中一种为主要原料，添加酵母和食品添加剂，经筛选、磨粉、混合、包装等工艺制成的自发粉。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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

根据使用的原料不同分为：荞麦自发粉、小麦自发粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

4.1.5 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	具有相应品种应有色泽	取1袋样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
组织、形态	均匀粉状、无结块	
滋味和气味	具有相应品种应有的香味，气味正常，无异味	
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(以干基计), g/100g ≤	8.0	GB 5009.4

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
铬(以Cr计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.123

4. 5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4. 6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4. 8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4. 9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5. 1 组批

以同一班次、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5. 2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50 kg）。随机抽取净含量大于或等于5 kg的产品：取5 kg样品平均分为2份（样品应混合均匀），1份检验，1份备查；净含量小于5 kg的产品：取6个独立包装样品（总质量不少于5 kg）分为2份，1份检验，1份备查。

5. 3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经厂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、灰分。

5. 4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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 检验规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

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、易污染的货物混贮、混放。

章

日