

Q/MSF

云南三福食品有限公司企业标准

Q/MSF 0004 S—2021

代替 Q/MSF 0004 S-2018

方便葛根粉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0030 S- 2021
备案日期: 2021年 7月 12日

云南省
备案号
备案日期

2021 - 07 - 12 发布

2021 - 07 - 16 实施

云南三福食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便葛根粉是以葛根粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、甜菊糖、芝麻、红枣、莲子、枸杞、木瓜、山楂及黑木耳等辅料，经原辅料处理、熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合或不混合、包装等工艺加工生产而成的方便食品。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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准代替Q/MSF 0004 S-2018《方便葛根粉》。

本标准由云南三福食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董显华。

方便葛根粉

1 范围

本标准规定了方便葛根粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葛根粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、甜菊糖、芝麻、红枣、莲子、枸杞、木瓜、山楂及黑木耳等辅料，经原辅料处理、熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合或不混合、包装等工艺加工生产而成的方便葛根粉。

2 规范性引用文件

本标准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

按添加辅料不同分为原味方便葛根粉、芝麻方便葛根粉、红枣方便葛根粉、枸杞方便葛根粉、莲子方便葛根粉、木瓜方便葛根粉等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 葛根粉：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 枸杞：符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.5 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.7 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	具有该产品应有的色泽，并均匀一致。	取两个包装单位的样品，散放于同期中在自然光下目视。
气 味、滋 味	具有该产品应有的风味，无异味。	先闻气味，然后用温开水漱口，品尝样品的口味。
组 织 形 态	粉状或片状或条状，干燥松散、均匀无结块	取两包装单位的样品，散放于容器中在自然光下观察，取
冲 调 性	以适量的温开水充填，经充分搅拌呈润滑的糊	20g 样品，加 80ml 温度为 80℃ 的热水冲调，边加水，边

食品安全企业标
: 5323 S-
: 年

	状。	搅拌，使成糊状即可进行品尝观察。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	取两个包装的，三防御容器中在自然光下目视。

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，% \leq	10.0	GB 5009.3
灰分，% \leq	5.0	GB 5009.4
蛋白质，% \geq	3.0	GB 5009.5

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合GB19640的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 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。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2Kg），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

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) 当原辅料、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。
- 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若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混防。



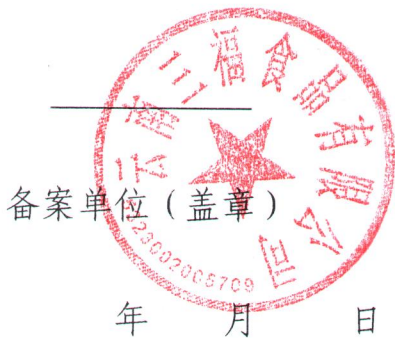
备案单位承诺书

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》。



董显年

备案单位主要负责人（签字）

2024年7月5日