

Q/HYHM

奇台县鸿运黄面加工批发店
食品安全企业标准

Q/HYHM 0001S-2018

淀粉制品



2018-09-01 发布

2018-09-18 实施

奇台县鸿运黄面加工批发店 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由奇台县鸿运黄面加工批发店提出。

本标准由奇台县鸿运黄面加工批发店起草。

本标准起草人：马会文 曾凡军。

本标准批准人：马会文。

本标准于2018年09月01日首次发布。



淀粉制品



1. 范围

本标准规定了淀粉制品的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以淀粉、小麦粉为原料，经和面、和浆、洗面、发酵（或不发酵）、添加（或不添加）姜黄、经熟制、成型、干制或不干制、包装而成的淀粉制品。

2. 规范性引用文件

下列标准对于文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适合用于本文件，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。

GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂 姜黄
GB 2713	食品安全国家标准	淀粉制品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 术语定义

3.1 淀粉制品：

指以淀粉、小麦粉为原料，经和面、和浆、洗面、发酵（或不发酵）、添加（或不添加）姜黄、经熟制、成型、干制或不干制、包装而成的粉皮、凉粉、凉面、牛筋面、黄面、擀面皮。

4 技术要求

4.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。淀粉符合 GB31637 的规定，小麦粉符合 GB2715 的规定。姜黄符合 GB1886.60 的规定。以上原料还需符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 4.1.2 内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。外包装符合 GB4806.7 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。
- 4.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 4.1.6 生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
滋味气味	无异味，不酸	在自然光下用肉眼观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状 态	具有该产品固有的形态，无发霉、无变质 无正常视力可见外来异物，口尝无砂质。	
色 泽	具有该产品应有的色泽	

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
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：除姜黄外未添加其他食品添加剂，食品添加剂添加量符合 GB2760 的规定，铅指标严于 GB2762 的规定。		

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量（均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注：即食产品检测项目。

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案（按 GB4789.1 执行）及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：即食产品检测项目。

4.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF1070 的测定方法执行。



5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批原料,同一配料、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一批。随机抽取10个包装样品,样品分成两份,一份检验,一份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前,应由企业的检验部门按本标准规定组批进行检验,检验合格,方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括:感官指标、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准规定的4.2-4.6的全部要求。

型式检验每年至少进行一次,但在下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 当原料、工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验,检验结果均符合本标准要求时,判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项指标或一项以上不合格,则使用备查样品进行复检,复检结果仍有一项不合格,则判该批产品不合格,微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品的销售包装、标志符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋符合GB9683的规定。外包装符合GB4806.7的规定。包装规格为: 200g/袋、300g/袋,也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定,内包装应密封良好,外包装应完整、牢固、底部应封牢,箱外捆扎牢固。

6.3 贮存

6.3.1 凉皮、凉面应贮存于 0℃-5℃的保鲜库内,不得与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

6.3.2 产品堆放在垫板上,且离地 20cm 以上,离墙 20cm 以上,中间留有通道。产品堆放整齐,堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

6.4 运输

运输车辆应保持清洁,不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下,产品保质期为 6 天。干制产品保质期为 12 个月,也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	淀粉制品	标准主要起草人	马会文 曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准规定了淀粉制品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。 根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，按照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，报新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会备案。			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。淀粉符合 GB31637 的规定，小麦粉符合 GB2715 的规定。姜黄符合 GB1886.60 的规定。以上原料还需符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。 按照 GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定感官、菌落总数、大肠菌群指标。 按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标。 按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检验方法：铅的测定按 GB5009.12 规定执行。菌落总数按 GB4789.2 规定执行。大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定执行。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定执行。 净含量偏差按 JJF1070 规定执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计）$\leq 0.5\text{mg/kg}$，通过对生产设备材质的要求，降低生产加工过程中对铅的污染，制定铅（以 Pb 计）$\leq 0.4\text{mg/kg}$，指标限量严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 已经卫生监督网监督网 http://www.xjwsjd.gov.cn 进行了 20 天（2018.09.12—2018.10.02）的公示，没收到修改意见。			