

Q/CJRZ

新疆家瑞泽智慧农业科技开发有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/CJRZ 0003S-2018

膨化食品 (膨化速溶玉米粥)



2018-08-21 发布

2018-09-18 实施

新疆家瑞泽智慧农业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆家瑞泽智慧农业科技开发有限公司提出。

本标准由新疆家瑞泽智慧农业科技开发有限公司起草。

本标准起草人：邵强、徐斌、佟立涛、邵舰辉。

本标准批准人：邵舰辉

本标准于2018年08月21日首次发布。



膨化食品（膨化速溶玉米粥）

1. 范围

本标准规定了膨化食品（膨化速溶玉米粥）的定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求和保质期。

本标准适用于以玉米为原料，经磨粉、挤压、膨化、成型、干燥、杀菌、粉碎（或不粉碎）、添加（或不添加）食糖、炼乳、番茄、鹰嘴豆、绿豆、沙棘、红枣、核桃仁、巴旦木、食用植物油、植脂末、柠檬黄、合成着色剂、香精、甜蜜素、羧甲基纤维素钠，经混料（或不混料）、生产、包装加工而成的膨化食品（膨化速溶玉米粥）。

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。

GB 1886. 37	食品安全国家标准	食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886. 232	食品安全国家标准	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食用植物油卫生标准	
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量限量
GB 4481. 1	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬黄
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中的铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009. 22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009. 96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素 A 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 13102	食品安全国家标准	炼乳
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 17401	食品安全国家标准	膨化食品
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
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 30616	食品安全国家标准	食品用香精
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	

QB/T 4791 植脂末
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第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语定义

产品可分为三种不同的产品：低膨化度产品、中等膨化度产品、高膨化度产品。

4 技术要求

4.1 原料及生产过程卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。玉米、鹰嘴豆、绿豆符合 GB2715 的规定。食糖符合 GB13104 的规定。炼乳符合 GB13102 的规定。核桃仁、巴旦木符合 GB19300 的规定。沙棘、红枣、番茄符合 GB16325 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。植脂末符合 QB/T4791 的规定。羧甲基纤维素钠符合 GB1886.232 的规定。甜蜜素符合 GB1886.37 的规定。合成着色剂符合 GB26687 的规定。香精符合 GB30616 的规定。柠檬黄符合 GB 4481.1 的规定。以上原料符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.2 内包装塑料复合包装食品袋符合 GB9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.3 生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。

4.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.2 感官要求

符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	打开包装，随机称取50g样品放入洁净的白色磁盘中，在自然光线明亮处目视色泽、组织形态、性状、杂质，鼻嗅其滋、气味。
组织形态/性状	干燥、大小均匀的粉状或圆形薄片，无霉变	
滋、气味	有独特玉米或其他谷物香、滋味正常、无异味	
杂质	正常视力下无可见外来异物	

4.3 理化指标

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)	≤ 7.0	GB5009.3
总砷 (以As) /mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
铅 (以Pb计) /mg/kg	≤ 0.5	GB5009.12
镉 (以Cd计) /mg/kg	≤ 0.1	GB5009.15
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB5009.17
黄曲霉毒素B ₁ / μg/kg	≤ 15	GB5009.22
赭曲霉毒素A / μg/kg	≤ 5.0	GB5009.96

备注：1、黄曲霉毒素B₁指标严于GB2761规定。

2、食品中农药最大残留量限量符合GB2763规定。

3、除羧甲基纤维素钠、甜蜜素、合成着色剂、香精、柠檬黄外。未添加其他食品添加剂，食品添加剂添加量符合GB2760的规定。

4.4 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 3 微生物指标

微生物指标	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
备注：样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

4.5 致病菌指标

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB4789.10第二法

4.6 净含量偏差符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。检测按 JJF1070规定方法测定。

5 检验规则

5.1 产品需经检验合格后方可出厂销售。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

5.2.2 抽样方法和数量：抽样基数不少于 20kg，随机从每批产品中抽取不少于 2kg（不少于 10 袋），分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 检验类别

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；
- 型式检验项目为本标准 4.2-4.6 的所列项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格、则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指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

产品标志、标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。堆放应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。

6.4 保质期

在符合本标准规定贮存条件下，自生产之日起，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	膨化食品（膨化速溶玉米粥）	标准主要起草人	邵强、徐斌、佟立涛、邵舰辉
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了膨化食品（膨化速溶玉米粥）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，制定了严于国家食品安全标准的企业标准。</p> <p>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 GB17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定本标准。编写了本标准，报新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会备案，作为规范企业生产及社会监督的依据。</p>			
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〕			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。玉米、鹰嘴豆、绿豆符合 GB2715 的规定。食糖符合 GB13104 的规定。炼乳符合 GB13102 的规定。核桃仁、巴旦木符合 GB19300 的规定。沙棘、红枣、番茄符合 GB16325 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。植脂末符合 QB/T4791 的规定。羧甲基纤维素钠符合 GB 1886.232 的规定。甜蜜素符合 GB 1886.37 的规定。合成着色剂符合 GB26687 的规定。香精符合 GB30616 的规定。柠檬黄符合 GB4481.1 的规定。以上原料符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。</p> <p>按照 GB17401《食品安全国家标准 膨化食品》制定水分、微生物限量。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅，总砷，总汞，镉。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>试验方法：水分按 GB5009.3 规定的方法测定。黄曲霉毒素B_1按 GB5009.24 的规定方法测定。赭曲霉毒素 A 按 GB5009.96 的规定方法测定。铅按 GB5009.12 的规定方法测定。镉按 GB5009.15 的规定方法测定。总砷按 GB5009.11 的规定方法测定。总汞按 GB5009.17 的规定方法测定。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。</p>			
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）			
<p>《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》、《食品安全企业标准备案办法》、GB17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》。</p>			
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			
<p>本标准制定黄曲霉毒素B_1 $\leq 15 \mu\text{g}/\text{kg}$。严于国家标准 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中黄曲霉毒素B_1 $\leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ 的要求。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经卫生监督网 http://www.xjwsjd.gov.cn 进行了 20 天（2018.09.10—2018.09.30）的公示，没收到修改意见。</p>			