

# Q/BXCF

昌吉州百姓厨房餐饮投资有限公司  
食品 安全 企业 标准

Q/BXCF 0002S-2020

## 三凉食品



2020-01-02 发布

2020-01-28 实施

昌吉州百姓厨房餐饮投资有限公司 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。

本标准由昌吉州百姓厨房餐饮投资有限公司提出。

本标准由昌吉州百姓厨房餐饮投资有限公司起草。

本标准适用于集团公司的昌吉州百姓厨房餐饮投资有限公司，新疆仓麦园食品科技有限公司。

本标准起草人：张君仁、曾凡军。

本标准批准人：张君仁。

本标准于 2020 年 01 月 02 日首次发布。



# 三凉食品

## 1 范围

本标准规定了三凉食品的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、青稞粉中的一种或几种制成的淀粉为原料，辅以生活饮用水、食用盐、鸡蛋为辅料、添加（或不添加）食品添加剂、复合调味料包、经合浆、成型、包装等工艺制成的三凉食品（凉面、凉皮、高蛋白面、擀面皮、牛筋面、凉粉）。

## 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 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 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 31644	食品安全国家标准	复合调味料
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 技术要求

### 3.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 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，鸡蛋符合 GB2749 的规定，食用盐符合 GB2721 的规定，复合调味料包符合 GB31644 的规定，食品添加剂符合 GB2760 的规定。

3.1.2 生产过程中的卫生符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

### 3.2 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	按照 GB2713-2015 表 1 感官要求规定的方法检验
状 态	具有产品固有的形态，不发黏，无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质。	
色 泽	具有产品应有的色泽	

### 3.3 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：食品添加剂符合 GB2760 的规定，铅指标严于 GB2762 的规定。		

### 3.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注：即食产品检测项目。

### 3.5 致病菌限量

应符合表 4 的要求。

表 4 微生物指标

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

### 3.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 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。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 出厂检验

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。出厂检验项目包括感官指标、菌落总数、大肠菌群。

### 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.6 全部项目。

4.3.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9688 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，根据市场需要设置包装规格。

5.3 贮存

5.3.1 产品贮存在 5-10℃ 的库房，不得与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

5.3.2 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。

5.4 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。

5.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品最长保质期为 72 小时（3 天）。保质期以外包装标识为准。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	三凉食品	标准主要起草人	张君仁、曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>			
<p>标准规定了三凉食品的技术要求，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，制定了食品安全企业标准。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健康委员会备案。</p>			
<b>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）</b>			
<p>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，鸡蛋符合 GB2749 的规定，食用盐符合 GB2721 的规定，复合调味料包符合 GB31644 的规定，食品添加剂符合 GB2760 的规定。</p> <p>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。</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（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>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。</p>			
<b>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）</b>			
<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》、《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》</p>			
<b>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</b>			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，通过降低生产加工过程中对铅的污染,制定铅(以Pb计)≤0.4mg/kg，指标限量严于GB2762的规定。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<p>已经新疆卫生监督网进行了20天（2020.01.03—2020.01.23）的公示，没收到修改意见。</p>			