

ICS

Q/JFH

锦州市枫华源食品有限公司 企 业 标 准

Q/JFH 0001S—2014

即食小麦麸酥粒

文稿版次选择

2014—XX—XX 发布

2014—XX—XX 实施

锦州市枫华源食品有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 17401-2003《膨化食品卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州市枫华源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张书玉。

本标准属首次发布。

即食小麦麸酥粒

1 范围

本标准规定了即食小麦麸酥粒的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、小麦麸细粉为主要原料，白砂糖、食盐、水为辅料，添加食品添加剂甜菊糖苷，经高温高压杀菌、挤压膨化、剪切、干燥、冷却、包装工艺制成的即食小麦麸酥粒。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2715 粮食卫生标准.

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.123 食品中铬的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8270 食品添加剂 甜菊糖甙

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17401 膨化食品卫生标准
GB 17404 膨化食品良好生产规范
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦麸细粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.2 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	土黄色或淡棕色	在自然光线条件下观察外观，并将内容物倒入洁净的瓷盘中，用肉眼观察其色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋、 气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
形 态	颗粒状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分（g/100g）	≤ 7	GB 5009. 3
总砷（以As计）（mg/kg）	≤ 0. 5	GB/T 5009. 11

铅 (Pb) (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB/T 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB/T 5009.123
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	5.0	GB/T 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤	5.0	GB/T 23502

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90
		GB/T 4789.3-2003

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量 (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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它真菌毒素限量和污染物限量

应符合GB 2761、GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 17404 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应验证供方合格证明或按标准要求检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

4.2.2 抽样

按GB/T 5490和GB 5491规定的方法进行。

4.3 出厂检验

4.3.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅材料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固，应符合国家食品包装材料标准的规定。包装用塑料袋（盒）应符合GB/T 10004的规定；运输用瓦楞纸箱符合GB/T 6543。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于10cm，离墙大于20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为12个月。
