

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0022 S- 2020 号

Q/LSS

辽宁实谷园生态农业科技有限公司企业标准

Q/LSS 0020S—2020

混合预拌薄饼粉

2020-04-21 发布

2020-05-22 实施

辽宁实谷园生态农业科技有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铬指标严于国家食品安全标准要求。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁实谷园生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘庭轩。

本标准属首次发布。



混合预拌薄饼粉

1 范围

本标准规定了混合预拌薄饼粉的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉为主要原料，选择性添加玉米粉、荞麦粉、燕麦米、糯米、薏米、藜麦米、紫米、绿豆、红小豆、黑豆、大豆、小麦淀粉、乳粉、奶酪粉、鸡蛋粉、芝麻、花生仁、核桃仁、杏仁、榛子仁、南瓜子仁、紫薯粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、南瓜粉、香葱粉、红枣粉、柚子粉、草莓粉、蓝莓粉、香芋粉、苹果粉、香蕉粉、香草粉、抹茶、食用盐、白砂糖、食品添加剂(焦磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙)，部分原料烘焙后，经磨粉、配料、混合、包装等工序加工而成的混合预拌薄饼粉。

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/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
- 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 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 食品中赈曲霉毒素A的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定



- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- 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/T 8883 食用小麦淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32733 香草
- GB/T 34778 抹茶
- GB/T 35028 荞麦粉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- LS/T 3244 全麦粉
- LS/T 3245 藜麦米
- 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 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 全麦粉：应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.5 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.6 燕麦米、紫米、薏米：应符合生产厂企业标准的要求，并符合国家食品安全相关规定。
- 3.1.7 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.8 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.9 红小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。



- 3.1.10 黑豆、大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.11 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.12 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.13 奶酪粉：应符合生产厂企业标准的要求，并符合国家食品安全相关规定。
- 3.1.14 鸡蛋粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.16 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.17 核桃仁、杏仁、榛子仁、南瓜子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.18 紫薯粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、南瓜粉、香葱粉、红枣粉、柚子粉、草莓粉、蓝莓粉、香芋粉、苹果粉、香蕉粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.19 香草粉：应符合 GB/T 32733 的规定。
- 3.1.20 抹茶：应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.21 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.22 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.23 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.24 碳酸氢钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.25 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的规定。

以上原料不得使用陈化粮、不得使用色素。

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	具有相应产品应有的色泽	取50g样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，在自然光下观察性状和有无杂质，色泽、气味按GB/T 5492规定执行。
性 状	呈干燥、松散的粉末状，无结块	
气 味	具有相应产品固有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤ 3.5	GB 5009.4
粗细度	全部通过CQ20号筛，留存在CB30号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量/(%)	≤ 0.02	GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(mgKOH/100g)	≤ 80	GB/T 5510



铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60	GB 5009.209

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定和国家相关公告的要求。。

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料和包装材料应由生产企业的质检部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4.2 扦样、分样

扦样和分样按GB 5491的规定执行。检验的一般规则按GB 5490的规定执行。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、灰分、粗细度、磁性金属物、含砂量、脂肪酸值、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：



- 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) 检验结果与上次型式检验差异较大时;
- 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本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志、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

包装应封口严密, 包装牢固。包装材料、包装容器应符合食品安全要求和有关规定。内包装应符合GB 9683、GB/T 17109的规定, 外包装应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放, 严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放, 严禁日晒、雨淋、靠近热源, 包装箱底部应有垫板并隔墙离地200mm以上。

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为12个月。

