

Q/QQGS

贵州省食品安全企业标准

Q/QQGS 0001S—2021

糯米糍粑

2021 - 03 - 22 发布

2021 - 03 - 22 实施

遵义市奇权果蔬专业合作社 发布

目次

前 言..... 2

1 范围..... 3

2 规范性引用文件..... 3

3 术语和定义..... 4

 3.1 糯米糍粑..... 4

 3.2 馅料..... 4

4 分类..... 4

5 原料要求..... 4

6 质量安全要求..... 4

 6.4 食品添加剂..... 5

 6.5 其他污染物限量..... 5

 6.6 其他真菌毒素限量..... 5

 6.7 农药最大残留限量..... 5

 6.8 净含量..... 6

7 生产加工卫生要求..... 6

8 检验规则..... 6

 8.1 组批规则..... 6

 8.2 抽样..... 6

 8.3 出厂检验..... 6

 8.4 型式检验..... 6

 8.5 判定规则..... 6

9 标签、包装、运输、贮存..... 6

 9.1 标签..... 6

 9.2 包装..... 6

 9.3 运输..... 6

 9.4 贮存..... 7

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 DBS52/ 018-2016 《食品安全地方标准 豆沙粿》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草 Q/QQGS 0001S-2021《糯米糍粿》企业标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由遵义市奇权果蔬专业合作社提出。

本文件起草单位：遵义市奇权果蔬专业合作社。

本文件主要起草人：曹虎灵 李明祥

糯米糍粑

1 范围

本文件规定了糯米糍粑的术语和定义、分类、原料要求、质量安全要求、生产加工卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于遵义市奇权果蔬专业合作社按第3.1条的要求生产的糯米糍粑。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 1354	大米	
GB/T 1532	花生	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
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 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB/T 10462	绿豆	
GB/T 11761	芝麻	
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

DBS52/ 018 食品安全地方标准 豆沙粿
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》(原国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糯米糍粿

以糯米为原料，经清洗、浸泡、蒸熟、挤压后，不包入馅料（或包入馅料）制作而成的糯米磁粿。

3.2

馅料

以绿豆等豆类和（或）花生、芝麻等为原料，经熟制后、加入（或不加入）畜禽肉、（动）植物油、食用盐等辅料，炒制（或混合）而成的馅料。

4 分类

糯米磁粿分为：无馅糯米磁粿、素馅糯米磁粿、含油馅糯米磁粿

5 原料要求

- 5.1 糯米应符合 GB 1354 的规定。
- 5.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.3 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.5 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 5.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.7 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 5.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.10 其他辅料应符合相应标准要求和有关规定。

6 质量安全要求

6.1 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、外观	具有不同产品应有的色泽和形状，色泽基本一致，外观细致、有光泽、不露馅、无霉斑	取适量样品置于洁净、白色磁盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法检查。
气味、滋味	具有不同产品应有的气味和滋味、无酸味、无霉味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见异物	

6.2 理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/（%）	≤45.0	GB 5009.3
酸度/ ^a T	≤2.0	GB 5009.239
馅料含量 g/100g	≤15.0	DBS52/ 018 附录 A
^a 酸价 mg/g	≤5.0	GB 5009.227
^a 过氧化值 g/100g	≤0.25	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B ₁ ug/kg	≤5.0	GB 5009.22
铅（以 Pb 计）mg/Kg	≤0.48	GB 5009.12
注：带 ^a 号仅限含油馅料产品。		

6.3 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
^b 大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌（CFU/g）	≤150				GB 4789. 15
致病菌限量	按 GB 29921 的规定执行。				
注：1、带 ^b 散装糯米糍粑不作要求。					
2、样品的分析及处理按 GB4789. 1 执行。					

6.4 食品添加剂

6.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.4.2 食品添加剂种类及添加量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070的规定检验。

7 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批规则

以同一班次、同一批原料生产的同品种且包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

从同一批次样品堆的不同部位抽取样品，抽取样品数量不少于4kg，不少于8个独立包装。所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、酸度、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目包括本文件第5章的要求。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 连续停产3个月以上后恢复生产时；
- c) 正式生产后，如工艺有较大变化，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有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本文件要求的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本文件要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物不合格不得复检。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关规定，

9.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的相关规定。

9.3 运输

运输产品的工具必须干燥、洁净，严禁与有害、有毒、有异味的物品混运和混贮。

9.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙20cm以上。
