

Q/QLX

贵州省食品安全企业标准

Q/QLX 0001S-2021

糍粑

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

铜仁市黔里香食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本标准由铜仁市黔里香食品有限公司提出并批准。

本标准由铜仁市黔里香食品有限公司负责起草。

本标准起草人：刘应华、汪国龙、杨小燕。

糍 粑

1 范围

本标准规定了糍粑的要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糯米为原料，经清洗、浸泡、熟化、挤压成型后，经包装、杀菌等工艺制成的加热后直接食用的谷物制品糍粑。

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。凡是注日期的版本，仅该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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5794	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 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
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 年令 第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 要求

- 3.1.1 糯米应符合 GB 1354、GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他辅料应符合相应食品安全标准和有关管理规定。
- 3.2 感官要求
- 应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈浅乳白色，色泽均匀，无杂色	取适量样品放置透明器皿中，在自然光下，用刀对半整齐切开，观察其色泽、组织形态和杂质，然后用鼻嗅检验其气味，熟制后品尝其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
口 感	香糯、细腻、绵软	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标
应符合表 2 的要求。

表 1 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/（g/100g）	≤50.0	GB 5009.3
酸度/（°T ）	≤2.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.19	GB 5009.12

3.4 微生物指标
应符合表3的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂种类及添加量应符合 GB2760 的规定。

3.6 净含量

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 规定方法测定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 检验规则

4.1 组批

以同一批次投料、同一班次生产包装的的产品为一批。

4.2 抽样

自同一批产品中随机抽取 12 个商品包装样品（总重不低于 6 公斤），其中 8 个包装作检验样品，4 个包装作为备检样品。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验内容包括感官要求指标、水分、净含量、菌落总数等。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求中 3.2-3.6 的全部项目和标签。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料或品种重大改变时；
- b) 连续停产三月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督检验机构提出型式检验时。

4.5 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复验。

5. 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

销售包装产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明食用方法。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装的容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定，应使用防水性材料包装，封口严密，包装箱里不得装入与食品无关的物品。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的库房内。适宜在 0℃-4℃ 条件下保存。产品应离墙离地存放。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，真空包装常温下保质期为 45 天，0℃-4℃ 下保存保质期为 90 天。
