

Q/HYSP

贵州省食品安全企业标准

Q/HYSP 0001S-2021

气粉

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

松桃宏育绿色食品加工厂 发布

前 言

本标准按照 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》要求编写。

本标准由松桃宏育绿色食品加工厂提出并批准。

本标准起草单位：松桃宏育绿色食品加工厂。

本标准主要起草人：杨自豪、汪国龙、付志会、石姚金、阙云飞。

气 粉

1 范围

本标准规定了气粉的要求（含检验方法）、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于本厂以大米、水为主要原料，可加其他食品辅料，经粉碎磨浆、发酵（或不发酵）、熟化成型、包装（或不包装）等工艺加工而成的现制现售类谷物制品气粉；分为即食类（直接食用）和非即食类（加热后食用）两种。

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 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	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验 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 4789.15	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验 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 5009.239	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 原辅料要求

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定

3.1.3 其它辅料应符合相应标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

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	具有产品应有色泽，色泽均匀一致	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质；闻其气味，品尝滋味。
组织形态	具有产品的外观形状，表面无霉斑	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无霉味、无异味；不粘牙，不牙碜，柔软适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化卫生指标

应符合表2的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤16.0	GB 5009.3
酸度，°T	≤2.0；（发酵工艺产品≤5.0）	GB 5009.239
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.19	GB 5009.12

3.4 预包装产品微生物指标

预包装产品微生物指标应符合表3的规定。

表 3 预包装产品微生物指标

微生物指标	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1 000	GB 4789.10 第二法
^b 霉菌 /（CFU/g）	≤150				GB 4789.15（第一法）
注： a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 b仅适用于即食类（直接食用）产品					

3.5 散装产品微生物指标

散装产品微生物指标应符合 4 规定

表 4 散装产品微生物指标

项 目	限 量	检验方法
^a 菌落总数/（CFU/g）	≤10 ⁶	GB 4789.2
^a 大肠菌群/（CFU/g）	≤100	GB 4789.3（第二法）
^a 霉菌 /（CFU/g）	≤150	GB 4789.15（第一法）
沙门氏菌 /（/25g）	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 /CFU/g）	≤1000	GB 4789.10（第二法）
a 仅适用于即食类（直接食用）产品		

3.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定，按 JJF 1070 进行测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取样品总量不少于1 kg，将样品分成2份，其中1份作检验样品，另1份作备检样品。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并符合合格标识方能出厂。出厂检验项目包括：感官指标、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准中3.2~3.7的全部要求，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原材料、工艺、配方或生产设备可能有较大改变时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出进行型式检验要求时。

4.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应注明食用方法。

5.2 包装

产品包装材料应符合食品安全标准及管理规定，产品包装应严密，不得泄漏。
包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生。产品在运输过程中避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应存放在通风、干燥、清洁卫生的场所，不得与有毒、有害、有异味的物质同库存放。
最佳存放温度不宜高于 20℃。
