

Q/KLSP

贵州省食品安全企业标准

Q/KLSP 0001S-2021

青木瓜葛根粉(方便食品)

2021-04-01 发布

2021-04-15 实施

贵州 悬郎食品 有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编写。

本标准由贵州悬郎食品有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州悬郎食品有限公司。

本标准主要起草人：张玉笙。

青木瓜葛根粉(方便食品)

1 范围

本标准规定了青木瓜葛根粉(方便食品)的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司以青木瓜、葛根淀粉为主原料,添加(或不添加)红枣、枸杞子、红薯粉、土豆粉、麦芽糊精、蔗糖、红糖、碳酸氢钠的一种或多种为辅料,经原料预处理、熟制、粉碎、干燥、包装等生产工艺制成的青木瓜葛根粉(方便食品)。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 沙门氏菌的检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母的计数
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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20884 麦芽糊精
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
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蔗糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.3 葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 红枣、枸杞子应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发 [2002]51 号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.6 青木瓜应为可食用水果，其质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.7 其他原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 食品添加剂
 - 3.2.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.3 感官要求
应符合表 1 要求规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	呈产品特有的色泽，均匀一致
滋味及气味	具有产品特有气味，味微甜，无霉味、无异味
组织形态	细颗粒状或细粉状，无结块，无霉变
杂 质	无肉眼可见杂质
冲调性	用适量的开水冲调均匀后呈糊状

- 3.4 理化指标
应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
水分，g/100g	≤10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.48
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5.0

- 3.5 微生物指标
微生物指标应符合表 3 的规定

表 3

项 目	ª 采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²
沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	按 GB 29921 中粮食制品的规定执行。			
ª 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

- 3.6 净含量
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
- 3.7 食品添加剂
 - 3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
 - 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 生产加工过程卫生要求
应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 取两个以上最小独立包装样品，将样品倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足柔和的环境中用目测法观测样品的色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 取一个最小单位独立包装样品，倒入透明玻璃容器中，先加入少量温开水搅拌成糊状，再加入一定量 80℃ 以上的开水，充分搅拌均匀，鼻嗅其气味，品尝其滋味，观察其冲调性。

4.2 理化指标

4.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定方法测定。

4.2.2 铅按 GB 5009.12 的规定方法测定。

4.2.3 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 的规定方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法测定。

4.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法测定。

4.3.3 霉菌按 GB 4789.15 规定方法测定。

4.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 的规定方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次、同一品种生产且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

采取随机抽样方法，每批随机抽取 10 袋，5 袋送化验室检验，5 袋留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前须经公司检验部门检验合格后，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.3~3.7 的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 连续停产 3 个月以上，再次恢复生产时；
- c) 正式生产后，如原料来源、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督等部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中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。

微生物指标不得进行复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品安全相关规定。包装封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒雨淋，避免重压、装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应存放在清洁卫生、阴凉干燥的库房内。产品与地面间应有隔离，离地离墙保存。严禁与有毒、有害、易腐蚀、易污染的物品同库存放。

6.5 保质期

在遵照本标准规定的贮存条件下，产品保质期 18 个月。
