

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 6065 S- 2018 号

Q/SJS

沈阳市久旺达食品加工厂企业标准

Q/SJS 0001S—2018

拉 皮

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-03-21 发布

2018-04-15 实施

沈阳市久旺达食品加工厂 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《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 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、NY/T 1039-2014《绿色食品 淀粉及淀粉制品》制定；其中铅指标严于国家标准；其他指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳市久旺达食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张永梅。

本标准属首次发布。

拉 皮

1 范围

本标准规定了拉皮的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、马铃薯淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、食用木薯淀粉其中一种或一种以上为原料，以食用盐为辅料，添加食品添加剂脱氢乙酸钠，经加热、成型、冷却、包装加工制成的拉皮。

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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29343 木薯淀粉

NY/T 875 食用木薯淀粉

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

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 原辅料要求

3.1.1 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.3 绿豆淀粉：应符合 GB 2713 的规定。

3.1.4 食用木薯淀粉：应符合 NY/T 875 和 GB/T 29343 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

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	具有本品应有的色泽	在自然光线下目测色泽、状态、杂质。 鼻嗅、口尝，鉴别滋、气味。
状 态	具有产品应有的形态	
滋、气 味	具有本品固有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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/（%）	≤	85	GB 5009.3
淀粉/（%）	≥	15	GB 5009.9
氯化物（以氯计）/（%）	≤	2.0	GB 5009.44
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
*氢氰酸/（mg/kg）	≤	10.0	GB 5009.36
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
*氢氰酸仅适用于木薯淀粉制品			

3.4 微生物指标

应符合表3、4的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
^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 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 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 规定方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批，每次抽取样品应满足检验样品需要，分成2份。一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前,须由生产企业的质检部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 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

产品经检验全部项目符合本标准要求时,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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装必须严密。包装容器和材料应符合GB 4806.7、GB/T 10004和相关标准的规定,外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱、采用GB/T 5737规定的食品塑料周转箱和其他相关标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防晒;不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内,防止虫害及其他损害;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存;与地面距离高于10cm,离墙大于20cm,堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在上述条件下,自生产之日起,产品保质期为15天。