

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0118 S- 2021 号

Q/KEJ

沈阳康而洁食品有限公司企业标准

Q/KEJ 0001S-2021

代替 Q/KEJ 0001S-2016

谷物粉类制成品

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。

2021-02-25 发布

2021-04-12 实施

沈阳康而洁食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/KEJ 0001S-2016《冷面》；

本标准与 Q/KEJ 0001S-2016《冷面》的主要差异；

---原料添加了大米粉、玉米粉、小豆粉、蔬菜粉；

---增加了产品分类：米线产品；

---修改了保质期。

本标准所替代标准的历次版本发布情况为：

---Q/KEJ 0001S-2016

本标准由沈阳康而洁食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢承禹。

谷物粉类制成品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的产品分类,技术要求,检验规则,标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以适用于以小麦粉、大米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、荞麦粉、小豆粉、橡子粉、蔬菜粉中的一种或多种为原辅料,添加饮用水、食用盐、食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠,经和面、挤压成型、自然干燥、计量包装或散装等工序制成,并需再次热加工的非直接入口的谷物粉类冷面或米线制品。

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/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10463 玉米粉
- 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/T 35028 荞麦粉
- NY/T 1042 绿色食品 坚果

3 产品分类

3.1 按主要原料的不同，产品分为米线和冷面。

3.1.1 米线：以大米粉为主要原料制成的谷物粉类制品。

3.1.2 冷面：以小麦粉为主要原料制成的谷物粉类制品。

4 要求

4.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

4.1.2 大米粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.4 小豆粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

4.1.7 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.8 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅法闻其气味，取少量样品尝期滋味。
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	粗细均匀、光滑整齐	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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/%	≤ 40	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）/%	≤ 2.0	GB 5009.44

酸度/ (ml/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失/%	≤	13.0	LS/T 3212 附录 C
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量的样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备查需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量（预包装产品）。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 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。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装袋应符合国家相关产品要求，预包装产品内包装材料应符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装或符合 GB 4806.7 标准规定的塑料袋（瓶）包装。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防暴晒，装卸时轻卸轻放，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 20cm 以上，严禁与有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，常温条件下保质期为 90 天；温度 0~4℃冷藏条件下，保质期为 180 天。
