

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010192 S- 2021 号

Q/LXR

辽宁省久久祥瑞农业科技发展有限公司企业标准

Q/LXR 0002S-2021

菊花面制品

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。

2021-04-28 发布

2021-05-28 实施

辽宁省久久祥瑞农业科技发展有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁省久久祥瑞农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任丽杰。

本标准属首次发布。

菊花面制品

1 范围

本标准规定了菊花面制品的产品分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、其他谷物粉、可食用菊花及菊花制品中两种或几种为原料，添加或不添加鸡蛋、水果及水果制品、蔬菜及蔬菜制品、铁皮石斛、当归、食用盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、饮用水和面、成型、老化或不老化、风干或不风干、包装等相应工艺制成的菊花面制品（非即食食品）。

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 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 5009.239 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 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 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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GH/T 1091 代用茶

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 小麦粉、其他谷物粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.2 可食用菊花及菊花制品、铁皮石斛、当归：应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，应符合 GB/T 1091、GB 2761、GB 2762、GB 2763、中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会公布的既是食品又是中药材的物质名单和新食品原料、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.4 水果及水果制品：应洁净、无霉变、无虫蛀， GB 2761、GB 2762、GB 2763、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.5 蔬菜及蔬菜制品：应洁净、无霉变、无虫蛀， GB 2761、GB 2762、GB 2763、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.7 食品添加剂：应符合 GB 2762、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749、食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.9 其他生产用辅料：应符合食品安全国家标准和相关的规定。

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	具有该品种应有的色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，采用目视检查色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅法检验气味。
组织形态	具有该品种应有的形态，组织结构均匀	
气 味	具有该品种应有的气味，无霉味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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/（g/100g）	≤ 70	GB 5009.3
酸度(KOH)/（mL/10g）	≤ 6.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
注：a 仅适用玉米制品		

3.4 净含量偏差

应符合国家质量检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

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规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应按标准要求检验合格后或验证合格证明后，方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品应经本单位检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证后方可入库出厂。

4.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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) 国家食品安全质量监督管理部门提出要求时。

4.5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，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。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定。产品的内包装为塑料袋,应符合GB 9683 、GB 4806.7 和GB/T 28118的规定,封口应严密。外包装应符合GB/T 6543的规定,封扎应牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净,不应与有毒有异味物资混运。搬运时应轻拿轻放,不应重压,运输时应遮苦。

5.4 贮存

产品应存放在清洁、卫生、干燥、常温的库房内,不应与有毒,有异味物品混贮。产品离地不少于10cm、离墙不少于20cm,堆放高度适宜。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下,且包装完好,产品的保质期按产品包装标注执行。

Q/LXR 0002S-2021