

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010400 S- 2021 号

Q/SZS

沈阳正商食品有限公司企业标准

Q/SZS 0001S—2021

谷物粉类制品

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- 08- 19 发布

2021- 09- 28 实施

沈阳正商食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》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》、GB 2761-2021《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》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。

本标准由沈阳正商食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金花子。

本标准属首次发布。

谷物粉类制品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制品的产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、食用木薯淀粉、玉米淀粉、豆粉、藜麦粉中的一种或几种为原料，以生活饮用水、食盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、压延切分（或挤压成型）、干燥（或不干燥）、喷洒食用酒精（或不喷洒）、包装制成的非即食谷物粉类制品。

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 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB/T 35028 荞麦粉
- LS/T 3212 挂面
- 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. 产品分类

Q/SZS 0001S—2021

3.1 根据原料及工艺不同分为面条类和冷面类

3.1.1 面条类：本标准适用于小麦粉、玉米粉、荞麦粉、食用木薯淀粉、玉米淀粉、蕹苽粉中的一种或几种为原料，以生活饮用水、食盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、压延切分、包装制成的生湿面条。

3.1.2 冷面类：本标准适用于以小麦粉、食用木薯淀粉、玉米淀粉、荞麦粉、豆粉中的一种或几种为原料，以生活饮用水、食盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、挤压成型、冷冻、回软、喷洒食用酒精、包装制成的熟化面条。

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/T1355、GB2715 的规定。

4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB2715 的规定。

4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028、GB2715 的规定。

4.1.4 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。

4.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。

4.1.6 豆粉：应无污染，并符合 GB2715、GB 2761、GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.7 蕹苽粉：应无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.8 食用盐：应符合 GB2721 的规定。

4.1.9 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

4.1.10 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 | 本品固有色泽 | 取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽，组织形态，杂质和霉斑，鼻嗅气味。 |
| 气 味 | 具有本品特有的气味，无异味 | |
| 组织形态 | 实心条状、粗细均匀，不粘连，手撕即开 | |
| 杂 质 和 霉 斑 | 无肉眼可见外来杂质和霉斑 | |

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|--|--------|-------------|
| 水分/% | ≤ 60 | GB 5009.3 |
| 酸度/ (ml/10g) | ≤ 6.0 | GB 5009.239 |
| 烹调损失/% | ≤ 15.0 | LS/T 3212 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| ^a 黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) | ≤ 20 | GB 5009.22 |
| 注: a 只适用玉米面条 | | |

4.4 食品安全要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准要求。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

4.6 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。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

5.2 与组批抽样

5.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.2.2 每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品,分成两份,一份检验,一份备样留检。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验,附产品合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为:感官、水分、净含量、酸度、烹调损失。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- 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设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- 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

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。

6 标签、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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料采用塑料袋，应符合 GB 4806.7 的规

定，产品外包装应符合国家相应标准要求。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

6.3.2 运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在常温或 0~5℃冷藏或-18℃冷冻设备中，库房应清洁卫生、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，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。
