

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0428 S- 201 号

Q/SXD

沈阳市鑫达食品厂企业标准

Q/SXD 0004S-2021

代替 Q/SXD 0004S-2020



生湿（干）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。

2021-09-22 发布

2021-10-25 实施

沈阳市鑫达食品厂

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。其它指标参考 LS/T 3212-2014《挂面》制定。

本标准代替 Q/SXD 0004S-2020；

本标准与 Q/SXD 0004S-2020 相比主要变化如下：

——核查了规范性引用文件；

——修改了标准名称；

——修改了范围。

本标准由沈阳市鑫达食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐雪。

生湿（干）谷物粉类制品

1 范围

本标准规定了生湿（干）谷物粉类制品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉、玉米粉、荞麦面粉及其他杂粮面粉为原料，以饮用水、大豆油为辅料，经搅拌、混合、和面、高温加热、机压成型、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的非即食生湿（干）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/T 1535 大豆油

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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量

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 5009.239 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/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 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

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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 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	呈本品固有色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，通过目测、鼻嗅，煮熟后口尝的方法检验。
组织形态/性状	具有本品组织形态、性状、无变质、无霉点	
滋、气味	具有本品固有滋、气味、无异味	
口 感	煮熟后口感不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/（%）	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/（mL/10g）	≤ 4.0	GB 5009.239
自然段条率/（g/100g）	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 B
熟断条率/（g/100g）	≤ 5.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率/（g/100g）	≤ 10.0	LS/T 3212 附录 C
铅（以 Pb 计）/（mg/Kg）	≤ 0.18	GB 5009.12

3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

按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》执行。依照 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅材料和包装材料入库，须经本单位检验部门检验合格或索取产品合格证明后方可入库。

4.2 组批

以同批原料，同一批配料，同一班次生产的产品为一批。

4.3 抽样方法和抽样数量

4.3.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1Kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检验，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.3.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2Kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品做为检验样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂须经本公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证后方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、自然断条率、烹调损失率、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

4.5.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 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。

4.6 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、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，产品内包装采用塑料制品，应符合 GB 4806.7 的规定。内包装采用纸制品，应符合 GB 4806.8 的规定。封口严密，包装牢固。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，临时存放底层产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。严禁与有毒有害、有异味、有污染的物品混存。在符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温下产品保质期为 18 个月。
