

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010400 S- 2023 号

Q/SRG

沈阳乳果芋见食品有限公司企业标准

Q/SRG 0001S-2023

熟制粮食制品

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。



2023-08-03 发布

2023-09-12 实施

沈阳乳果芋见食品有限公司 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。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，酸价、过氧化值、微生物指标依据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由沈阳乳果芋见食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：沈阳乳果芋见食品有限公司。

本标准主要起草人：高月。

本标准属首次发布。

熟制粮食制品

1 范围

本标准规定了熟制粮食制品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于分别以速冻芋片、紫米、红豆为主要原料，以食糖、炼乳、奶油、植脂末为辅料，经原料处理、蒸煮、配料、打泥混合、灌装、灭菌等工艺制成的即食熟制粮食制品（芋泥、紫米泥、红豆泥）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所用的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 食品中最大农药残留限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 10461 小豆
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据原料不同分为：芋泥、红豆泥、紫米泥

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 速冻芋片：应符合 GB 2762、GB 2763及相关食品标准的规定。

5.1.2 紫米：应符合GB 2715的规定。

5.1.3 红豆：应符合GB/T 10461、GB 2715的规定。

5.1.4 食糖：应符合GB 13104的规定。

5.1.5 奶油：应符合GB 19646的规定。

5.1.6 炼乳：应符合GB 13102的规定。

5.1.7 植脂末：应符合GB 7101的规定。

5.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

5.2 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	具有每种产品应有的色泽	在自然光下，打开包装，取 50g以上样品倒入白瓷盘中，以目测、鼻嗅和口尝的方法检查色泽、组织状态、杂质和滋、气味。
组织状态	泥状	
滋、气味	味纯正，具有每种产品应有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/ (%)	≤ 50.0	GB 5009. 3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	5	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) ≤	0. 25	GB 5009. 227
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0. 2（芋泥、红豆泥）； 0. 1（紫米泥）	GB 5009. 12

5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	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	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌计数/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 中平板计数法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 生产加工过程

应符合 GB 8957 的规定。

5.8 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 规定进行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，样品分成两份，一份供检验用，另一份留样备检。抽样数量满足检验和备检要求。

6.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 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：

- 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；

f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

6.5 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。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 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。

7.2 包装

内包装采用食品塑料包装袋,应分别符合 GB 4806.7 的规定;外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 规定。其它包装材料应符合相应国家标准的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生,运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装,温度要保持在 2-4℃,运输中应防止挤压、暴晒、雨淋,装卸时轻搬轻放。

7.4 贮存

产品应贮存在卫生、干燥的冷藏库内(温度保持在 2-4℃),不得与有异味和腐蚀性的物品混存。仓库应有防鼠施置,堆码整齐,底层产品应垫,离地面不低于 10cm,离墙不低于 20cm。

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起,产品保质期为 45 天。

Q/SRG 0001S-2023