

ICS

Q/LCT

贵州省食品安全企业标准

Q/LCT 0002S-2021

红稗月子羹

2021 - 01 - 06 发布

2021 - 01 - 06 实施

贵州老锄头食品股份有限公司 发布

目 次

| | |
|----------------------|----|
| 前 言..... | II |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 技术要求..... | 1 |
| 3.1 原辅料要求..... | 1 |
| 3.2 产品质量安全要求..... | 2 |
| 4 生产过程卫生要求..... | 3 |
| 5 检验规则..... | 3 |
| 5.1 组批..... | 3 |
| 5.2 抽样..... | 3 |
| 5.3 检验分类..... | 3 |
| 5.4 出厂检验..... | 3 |
| 5.5 型式检验..... | 3 |
| 5.6 判定规则..... | 4 |
| 5.7 标志、包装、运输、贮存..... | 4 |
| 6 保质期..... | 4 |

前 言

本文件按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。作为“红稗月子羹”产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州老锄头食品股份有限公司提出。

本文件起草单位：贵州老锄头食品股份有限公司。

本文件主要起草人：方益华、周宇浩、段明贵。

红稗月子羹

1 范围

本文件规定了红稗月子羹的技术要求(含检验方法)、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司以红稗主要原料,辅以红枣、芝麻、阿胶为辅料,经熟化、粉碎、包装等工艺加工制成的红稗月子羹。

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。

- DB 52/T 1222 地理标志产品 习水红稗
- 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 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 11761 芝麻
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量检验检疫总局2005年第75号令)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料红稗

应符合DB 52/T 1222的规定。

3.1.2 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

3.1.3 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

3.1.4 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准的规定。

3.2 产品质量安全要求

3.2.1 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 | 在随机抽取样品中,置于白瓷碗中进行检验,观察色泽, 闻气味, 并检查有无杂质。另将样品放入白瓷碗中,加入沸水复水后品尝其风味和口感, 观察冲糊状。 |
| 形态 | 粉末状 | |
| 杂质及异物 | 无正常视力可见外来杂质 | |
| 滋味、气味 | 具有该品应有的香气、滋味, 无霉味及异味 | |
| 冲调性 | 用适量沸水冲调后可呈糊状 | |

3.2.2 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/(%) | ≤10.0 | GB 5009.3 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤5.0 | GB 5009.22 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤0.48 | GB 5009.12 |
| 砷(以As计)/(mg/kg) | ≤0.5 | GB 5009.11 |

3.2.3 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物要求

| 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 | |
| 细菌总数(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 平板计数法 |
| 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 第二法 |
| 霉菌(CFU/g) | 5 | 2 | 50 | 10 ² | GB 4789.15 |

注:^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.2.4 其他污染物限量

应符合GB 2762中麦片的规定。

3.2.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB2761中谷物及其制品的规定。

3.2.6 食品添加剂

3.2.6.1 食品添加剂应符合相应标准和有关规定。

3.2.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.2.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量检验检疫总局2005年第75号令）的规定。按JJF 1070的规定检测。

4 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批次投料产品为一组批。

5.2 抽样

从每批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200件（箱）销售包装，样品总量不少于20个独立销售包装（重量不少于2kg），样品分为2份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

每批产品出厂应对产品进行检验, 出厂检验的项目包括产品感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并附合格证方可出厂。

5.5 型式检验

型式检验项目为本文件要求中3.2的全部项目，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) 原料来源及加工工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不合格项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复检。

5.7 标志、标签、包装、运输、贮存

5.7.1 标志、标签

产品应有明显标识，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。

5.7.2 包装

产品应包装严密，不得泄漏。包装材料应符合相应的标准要求。

5.7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击挤压。

5.7.4 贮存

产品应存放在清洁、干燥、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保存期24个月。
