

Q/QHSSG

青海萨萨哥食品有限公司企业标准

Q/QHSSG 0002S-2024



2024-XX-XX发布

2024-XX-XX实施

青海萨萨哥食品有限公司 发布

前言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件贯彻了 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》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由：青海萨萨哥食品有限公司提出。

本文件起草单位：青海萨萨哥食品有限公司。

本文件主要起草人：冶木沙。

本文件于 2024 年 ×× 月 ×× 日由青海萨萨哥食品有限公司负责人冶木沙批准，并对标准文件中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于 2024 年 ×× 月 ×× 日首次发布。



本标准
由
起草
单位
提出
本标准
起草
单位
青海萨萨哥
食品有限公
司
本标准
主要起草
人
冶木沙
本标准
于 2024 年
×× 月 ××
日由青海
萨萨哥食
品有限公
司负责人
冶木沙批
准，并对
标准文件
中所规定
的内容和
实施后果
负责。
本标准
于 2024 年
×× 月 ××
日首次发
布。

粳皮

1 范围

本文件规定了粳皮的产品术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于粳皮的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29930	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉

国家市场监督管理总局令第70号(2023)《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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

3.1 粳皮

以红薯粉和粘米粉,在制作过程中,需要将红薯粉和粘米粉兑水在锅内搅拌,等到粳皮从嫩粉色变成深粉色透明就好了,蒸制熟化、摊晾、涂抹熟的食用植物油后切制、包装而成的即食面制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 大米或糯米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.2 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
	粳皮	
色泽	具有该产品应有的色泽	在光线充足、空气清洁无异味的实验室内,将样品倒入白色瓷盘中置于明亮处,肉眼观察其色泽、状态和杂质,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味。
状态	具有该产品应有的形态,无霉变,无正常视力可见的外来异物	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	

4.3 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
	粳皮	
水分/(g/100g) ≤	70	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12

4.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目		采样方案及限量				检验方法
		n	C	m	M	
梗皮	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
	沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。符合国家市场监督管理总局令第70号要求。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量

碳酸钠应符合GB1886.1的规定。羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

同一批产品中随机抽取样品，重量不少于1kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。微生物样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

7.3.2 检验项目

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 其他检验

每半个月对大肠菌群、菌落总数做一次检测。

7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；除微生物指标外，检验结果中（除微生物指标外）有任何一项不符合本文件规定要求的，使用备检药品对不合格项进行复检，如复检仍不合格，则判定为不合格产品；微生物指标不合格直接判定为不合格产品，不得复查。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

内包装材料应符合包材用料 GB/T 28118 的规定。

外包装材料应符合 GB/T6543 的要求。

8.3 贮存

产品需贮存在阴凉通风干燥处。禁止与有毒、有害、有异味的物品混贮、混放。

8.4 运输

运输产品的运输工具箱体应符合有关卫生标准，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

8.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，夏季生产的产品保质期为 48 小时，其他季节保质期为 5 天。

青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	梗皮	标准主要起草人	冶木沙
<p>工作情况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>1. 标准的制定目的：无国家标准、青海省地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，制定的食品安全企业标准。</p> <p>2. 此标准编制依据淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则（2004版）（国质检监（2004）557号附件）的要求对本产品质量做出了严格的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3. 公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关的法律、规章及国家标准行业标准资料初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。并通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家和行业标准的基础上编写了本企业的标准草案经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后，对标准草案稿进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>见附页</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1. 本文件按照 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》的规定起草。</p> <p>2. 本标准贯彻了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。</p> <p>3. 本标准检验方法采用了相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因。</p> <p>无相关相关国家（行业、地方）推荐性标准。</p>			



附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

1. 原料要求：

以红薯粉和粘米粉，在制作过程中，需要将红薯粉和粘米粉兑水在锅内搅拌，等到粳皮从嫩粉色变成深粉色透明就好了，蒸制熟化、摊晾、涂抹熟的食用植物油后切制、包装而成的即食面制品。

2. 生产工艺

为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法，产品质量法，食品安全法及相关法律法规，制定本标准。

2.1 编写依据

本文件按照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》的规定起草。

1. 原料

2.2 产品配方及制作方法

以红薯粉和粘米粉，在制作过程中，需要将红薯粉和粘米粉兑水在锅内搅拌，等到粳皮从嫩粉色变成深粉色透明就好了，蒸制熟化、摊晾、涂抹熟的食用植物油后切制、包装而成的即食面制品。

2.3 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定

3. 感官指标

3.1 感官指标

表1感官指标

项 目	要 求	检验方法
	粳皮	
色泽	具有该产品应有的色泽	在光线充足、空气清洁无异味的实验室内，将样品倒入白色瓷盘中置于明亮处，肉眼观察其色泽、状态和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
状态	具有该产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	

3.2. 理化指标

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
		梗皮	
水分/(g/100g) ≤		70	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.12

3.3 微生物指标

3.3.1

3.3.1 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量					检验方法
	n	C	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	2	2	10 ⁴	10 ⁵		GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³		GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000		GB 4789.10 第二法

4. 按JJF 1070规定的方法测定。符合国家市场监督管理总局令第70号要求。

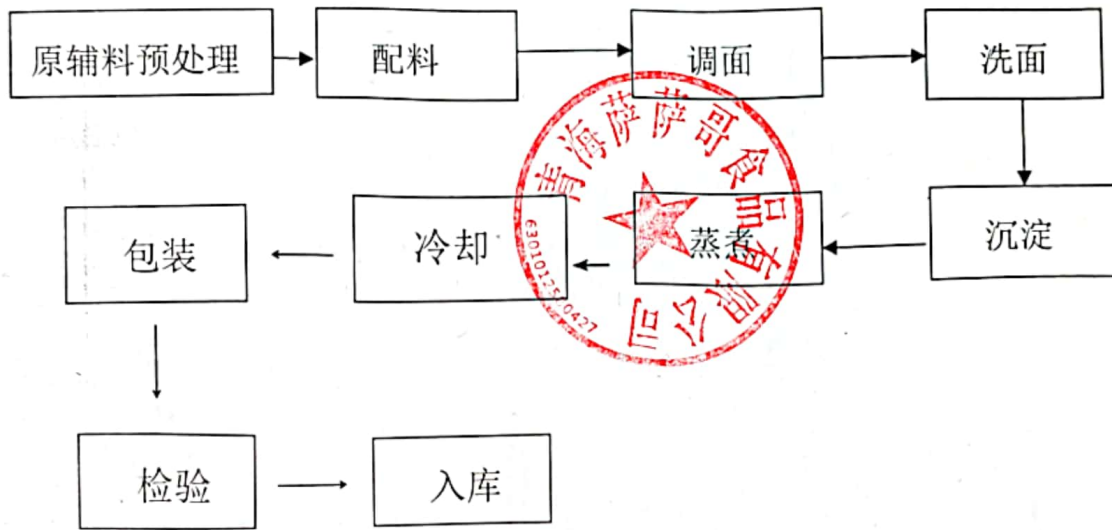
5. 产品检验1批数据汇总。

产品工艺流程

一、编写依据:

依据本按照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》的规定起草。。

生产工艺流程图



原辅料

企业标准主要内容对比情况

企业标准		相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号）	Q/QHSSG 0002S-2023 《粳皮》	GB 2711-2014 《食品安全国家标准 面筋制品》		
原料要求	水应符合 GB 5749 的规定。 食盐应符合 GB 2721 的规定。 大米或糯米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。 食用植物油应符合 GB2716 的规定。	应符合相应的标准和有关规定		
生产工艺要求	以红薯粉和粘米粉，在制作过程中，需要将红薯粉和粘米粉兑水在锅内搅拌，等到粳皮从嫩粉色变成深粉色透明就好了，蒸制熟化、摊晾、涂抹熟的食用植物油后切制、包装而成的即食面制品。	未作具体规定		
终产品要求	净含量	国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》		
	感官	色泽		
			无	无

感官指标	色泽	具有该产品应有的色泽	具有各种相应的色、香、味及形态、无异味，无肉眼可见的杂质	无	无
	组织与形态	具有该产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见的外来异物			
理化指标	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	未作具体规定	无	无
	水分(%)	≤ 80			
理化指标	总砷 (以 AS 计)(mg/kg)	≤ 0.15	未作具体规定	无	无
	铅(以 Pb 计)(mg/kg)	≤ 0.15			
微生物指标	菌落总数, CFU/g	≤ 5	m	M	10 ⁵
	大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	2	10 ²
	致病菌 (指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	≤ 5	0	0/25g	-
		≤ 5	1	100	1000
其他内容	无				
修订、变更或修改内容	无				