

Q/CFJM

赤峰金淼食品科技有限公司企业标准

Q/CFJM 0002S—2020

精制沙蒿籽冲调粉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150380S-2020



2020 - 10 - 20 发布

2020 - 11 - 05 实施

赤峰金淼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由赤峰金淼食品科技有限公司提出。

本标准由赤峰金淼食品科技有限公司起草。

本标准由赤峰金淼食品科技有限公司批准。

本标准主要起草人：贾斌、王强。

精制沙蒿籽冲调粉

1 范围

本标准规定了精制沙蒿籽冲调粉技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以沙蒿籽为主要原料，添加或不添加小麦粉、糯米粉、黑芝麻粉、魔芋粉、大豆蛋白粉、食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经选料、清理、烘炒、压榨脱脂、碾磨、筛理、配料、混合、杀菌、包装等工艺制成的调制沙蒿籽粉。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.15 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 23781 食品安全国家标准 黑芝麻糊
- 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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠
 NY/T 494 魔芋粉
 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第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 沙蒿籽：应符合 GB 19300 的规定。
 3.1.2 小麦粉、糯米粉：应符合 GB 2715 的规定。
 3.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
 3.1.4 黑芝麻粉：应符合 GB/T 23781 的规定。
 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
 3.1.6 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
 3.1.7 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
 3.1.8 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
 3.1.9 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
 3.1.10 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。
 3.1.11 大豆蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈淡棕黄色，色泽均匀。
滋味、气味	具有沙蒿籽熟制后特有的滋、气味，无焦糊、苦及其它异味。
组织形态	呈粉末状，无霉变、无结块、无正常视力可见的外来异物。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 10.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅”（以 Pb 计≤0.16mg/kg），其它污染物限量应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中坚果及籽类项下其它熟制坚果及籽类的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中坚果籽实制品的规定。			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量要求应分别符合 GB 1886.235、GB 1886.2、GB 1886.41、GB 28403、GB 1886.232、GB 29948 的规定。

4 食品加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标检验

取样品适量置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅 按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按 GB 2761 中规定的方法检验。

5.5 微生物指标检验

5.5.1 菌落总数:按照 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.5.2 大肠菌群:按照 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.5.3 致病菌: 按照 GB 29921 规定的方法检验。

5.5.4 霉菌: 按照 GB 4789.15 规定的方法检验。

6 净含量

产品净含量按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料, 同一生产条件下生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样, 每批产品随机抽取 12 个包装, 样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门检验, 检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于 2 次型式检验, 出现下列情况之一时进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时;
- c) 产品停产 6 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有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时;

型式检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验, 所检项目均符合本标准规定, 判该批次产品为合格品; 检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定, 可自同批次产品中随机抽取 2 倍量样品进行复检, 以复检结果为准, 若复检后仍有不合格项, 则判该批产品为不合格; 微生物指标检验有一项不符合本标准规定, 即判该批产品为不合格品, 微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标出单位包装净含量和总数量。涉及到的包装储运图示标准应符合 GB/T191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB/T 28118 的规定。

8.2.2 包装应封装严实，无破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品混装。

8.3.2 搬运时，应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击，挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发，易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期为 18 个月。



