

Q/NMHT

内蒙古草原汉唐食品有限公司企业标准

Q/NMHT 0002S—2020

速冻杂粮面

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q150371S-2020



2020 - 09 - 10 发布

2020 - 10 - 10 实施

内蒙古草原汉唐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司提出。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司起草。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司批准。
本标准主要起草人：韩正泽、徐颖。

速冻杂粮面

1 范围

本标准规定了杂粮面的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以大米、小米、玉米糝、黍米中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、浸泡、沥水、碾磨、包装、速冻等生产工艺加工而成的杂粮面。

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 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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. 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. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11766	小米
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 13356	黍米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB/T 22496	玉米糝
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测规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 定义

速冻:使产品迅速通过其最大冰结晶区域,当平均温度达到-18℃时,完成冻结加工工艺的冻结方法。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米:应符合 GB 1354 的规定。
 4.1.2 小米:应符合 GB/T 11766 的规定。
 4.1.3 玉米糝:应符合 GB/T 22496 的规定。
 4.1.4 黍米:应符合 GB/T 13356 的规定。
 4.1.5 生活饮用水:应符合 GB 5749 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
色 泽	具有米黄色或淡黄色,均匀一致,无霉变
气 味	具有产品应有的气味,无异味
组织形态	均匀粉状
杂 质	无肉眼可见外来无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
粗细度 \leq	全部通过 CQ10 号筛
灰分(干基)/(%) \leq	3.0
含砂量/(%) \leq	0.02
磁性金属物/(g/kg) \leq	0.003

注: ° T 表示以 10.0g 试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.01 mol/L]的体积数值(毫升)数。

4.4 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(若非指定,均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
金色葡萄球菌	5	1	1000	10000

沙门氏菌	5	0	0/25g	-
*样品的采集及处理按 4789.1 执行。				

4.5 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.16mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763中的规定。

4.9 净含量

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

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 5492规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 粗细度：按GB/T 5507规定的方法测定。

6.2.2 灰分：按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 含砂量：按GB/T 5508规定的方法测定。

6.2.4 磁性金属物：按GB/T 5509规定的方法测定。

6.3 微生物限量检验

6.3.1 样品的采集及处理按4789.1执行。

6.3.2 沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.3 金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法测定。

6.4 有毒有害菌类、植物种子限量检验

按GB 2715中规定的方法检验。

6.5 污染物限量检验

铅：按 GB5009.12 中规定的方法检验，其他污染物按照 GB 2762 中规定的方法检验。

6.6 真菌毒素限量检验

按 GB 2761 中规定的方法检验。

6.7 农药残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

6.8 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、在同一生产条件生产的同品种、同班次产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 净含量大于或等于 500g 的产品，每批次产品随机抽取 2kg 样品，混合均匀后平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.2.2 净含量小于 500g 的产品，每批次产品随机抽取不少于 8 个独立包装且总量不少于 2kg 的样品，混合均匀后平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品均必须进行出厂检验。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 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，应进行型式检验：

- 1) 产品试制、正式投产时；
- 2) 正式生产后，如原料、配方、工艺有可能影响产品质量时；
- 3) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 4) 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 5) 食品安全监督员管理机构检验要求时；

7.3.2.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合要求，判定该批产品为合格。验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定要求。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料应符合 GB/T 17109 及国家相关食品安全标准的规定和要求。

8.2.2 包装应封装严实、不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固、胶封、密封严实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

8.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

8.4 贮存

产品贮存、销售应控制在 -18°C 以下，温度波动应控制在 2°C 以内。运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。

8.5 保质期

产品在 -18°C 以下条件下贮存保质期为 12 个月。

十
五