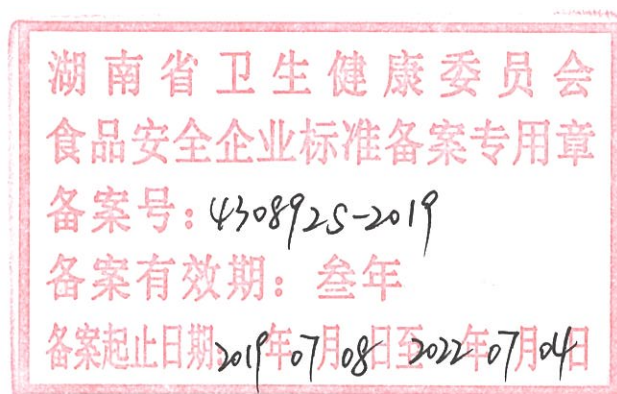


湖南想呱呱食品有限公司企业标准

Q/YSGG 0001S-2019



食品安全企业标准 速冻糯米饼



2019-04-28 发布

2019-06-28 实施

湖南想呱呱食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南想呱呱食品有限公司提出。

本标准由湖南想呱呱食品有限公司起草。

本标准由湖南想呱呱食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：赵春华。

本标准有效期为三年。

本标准代替 Q/YSGG 0001S-2016。



速冻糯米饼

1 范围

本标准规定了速冻糯米饼的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米粉为主要原料，白砂糖、食用盐、新鲜蔬菜（加或不加）为辅料，经配料（糯米粉、白砂糖、新鲜蔬菜（经清洗、切分、熟制）（加或不加））、混合、搅拌、成型、速冻、包装等工艺生产而成的速冻糯米饼。

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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

3.1 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 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然

组织形态	具有产品应有的形态，不变形，表面不结霜，无霉变	光线下，观察其色泽、组织形态、杂质；另取试样嗅其气味、品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

4.4 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 3 规定。

表 3 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定检测。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生应符合 GB 14881 规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一天、同一班次、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品 2000g, 分成 2 份, 一份检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验, 检验合格后并附检验合格证方可入库和出厂, 出厂检验项目包括感官、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目, 一般每 6 个月进行一次, 有下列情况之一时亦应进行:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;



- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求,则判定该批产品为合格品;若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求(微生物指标除外),应对留样复检,若复检后仍不合格,则判该批产品为不合格品;微生物指标不合格,不得复检,直接判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料为应符合 GB 4806.7 的要求。。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

6.4.2 应符合 GB 31621 的规定。

6.5 销售

6.5.1 销售温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

6.5.2 应符合 GB 31621 的规定。

6.6 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期12个月。



委
案