

Q/QZRM

泉州瑞麦食品有限公司企业标准

Q/QZRM 0002S—2021

谷物饼干

泉州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0595350360S-(2021)

备案日期: 2021年07月14日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-06-10 发布

2021-07-09 实施

发布

泉州瑞麦食品有限公司

前 言

本标准为首次制订。

本标准由泉州瑞麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：泉州瑞麦食品有限公司

本标准主要起草人：张毅颖。

本标准适用单位：

泉州瑞麦食品有限公司

福建省食品安全企业标准备案

福建省食品安全企业标准备案

谷物饼干

1. 范围

本标准规定了谷物饼干的产品要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以谷物（粉）为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉、成型、烘烤等工艺制成的饼干产品。

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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 霉菌和酵母计数
- 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7100 食品安全国家标准 饼干
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20980 饼干
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 第75号（2005） 《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 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

3. 要求

3.1. 原辅料要求

原辅料应符合相应的国家标准、行业标准和有关规定。

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	具有产品应有的正常色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋气味，无异嗅、无异味
状态	无霉变，无生虫及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	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	4	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) / (KOH) (mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4. 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1. 污染物限量符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) <	0.5	GB 5009.12

3.4.2. 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5. 微生物指标

3.5.1. 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类 (含焙烤类) 的规定。

3.5.2. 微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行					

3.6. 食品添加剂及营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7. 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

4. 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5. 试验方法

5.1. 感官

将样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察其形态、色泽，检查有无异物。

嗅其气味；用温开水漱口后品尝其滋味。

5.2. 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3. 酸价和过氧化值

酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定。

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.4. 污染物限量

铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

5.5. 微生物

样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。

大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法检测。

霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.6. 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6. 检验规则

6.1. 出厂检验

6.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门检验，检验合格后方可出厂。

6.1.2. 出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2. 型式检验

6.2.1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响到产品质量时；
- c. 产品长期停产后，恢复生产时。
- d. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e. 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2. 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.3. 组批

以同原料、同班次、同一包装规格的产品为一批。

6.4. 抽样方法和抽样数量

在成品库中按随机取样法抽取样品。以同一批次的产品为抽样基数，抽样基数不少于 200 袋（盒），随机抽样不少于 4kg 且不少于 8 个最小包装的样品。样品分成两份，1 份作为感官试验、理化指标试验和微生物指标试验，1 份留样备查。

6.5. 判定规则

6.5.1. 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2. 检验项目中微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，不得复检。

6.5.3. 除微生物指标外的其他检验项目不符合本标准时，允许对该批次产品复检，复检结果仍不符合本标准规定，则该批产品判定为不合格品。

7. 标签、标识、包装、运输和贮存

7.1. 标签与标识

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2. 包装

包装材料应清洁、干燥、无害、无异味且符合相应标准；

采用袋装、盒装或筒装等包装形式，封口平整，包装严密。

外包装应牢固，确保内容物在运输和贮存的过程中不受挤压。

7.3. 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

7.4. 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

7.5. 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，自生产之日起，常温环境中保质期为 6 个月。
