



备案号: 360187S-2020
备案日期: 2020年4月16日
有效期至: 2025年4月15日

Q/jxww

江西省食品安全企业标准

Q/jxww 0002S-2020

其他粮食加工品

2020-03-18 发布

2020-03-18 实施

江西旺旺食品有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 2

4 食品添加剂 4

5 生产加工过程的卫生要求 4

6 检验规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存 5

附录 A（规范性附录） 原辅料的质量要求 6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.15mg/kg，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面食制品除外]”项下铅限量（以Pb计）为0.2mg/kg。

本标准起草单位：江西旺旺食品有限公司。

本标准主要起草人：缪恒伟、王玲玉、况利国、高胜玲。

本标准批准人：郑文琦。

本标准适用于旺旺控股有限公司及其所属子公司：

1、江西旺旺食品有限公司

地址：江西省宜春市上高县工业园区旺旺路一号。

其他粮食加工品

1 范围

本标准规定了其他粮食品加工品的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准以米粉为主要原料，选择性添加食用马铃薯淀粉、马铃薯雪花全粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用盐、浓缩梨清汁、羽衣甘蓝菜粉、高丽菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、浓缩苹果汁、糯米粉、羟丙基淀粉、紫薯粉、可可粉、苹果粉、南瓜粉、香蕉粉、食品用香精、草莓粉为辅料，经原料预处理、配料、蒸练、成型、干燥、包装等工序而制成的其他粮食加工品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20706 可可粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29343 木薯淀粉
GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜
NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 米粉、糯米粉

应符合附录A.1的规定。

3.1.2 食用马铃薯淀粉

应符合GB/T 8884的规定。

3.1.3 马铃薯雪花全粉

应符合SB/T10752的规定。

3.1.4 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

3.1.5 木薯淀粉

应符合GB/T 29343的规定。

3.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.7 食用盐

应符合GB/T 5461或GB 2721的规定。

3.1.8 浓缩梨清汁

应符合GB/T 31121的规定。

3.1.9 羽衣甘蓝菜粉

应符合NY/T 1045的规定。

3.1.10 高丽菜粉、菠菜粉

应符合NY/T 960的规定。

3.1.11 胡萝卜粉、紫薯粉

应符合NY/T 959的规定。

3.1.12 浓缩苹果汁

应符合A.2的规定。

3.1.13 羟丙基淀粉

应符合GB 29930的规定。

应符合A.2的规定。

3.1.14 可可粉

应符合GB/T 20706的规定。

3.1.15 苹果粉、草莓粉

应符合附录 A.3 的规定。

3.1.16 南瓜粉

应符合NY/T 1393的规定。

3.1.17 香蕉粉

应符合GB 7101的规定。

3.1.18 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

3.2 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
外观	具有一致的形状，厚薄均匀，干燥完整无干裂	取适量样品，置于 洁净、干燥的玻璃 器皿中，在自然光 下目测其外观、色 泽和杂质，鼻嗅其 气味
色泽	色泽均匀	
滋、气味	具有粮食制品的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/(%) ≤	25.0	GB 5009.3
酸度 /(mL/10g) ≤	2.0	GB 5009.239
铅 (以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的 3 倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

- 6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。
- 6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、净含量。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。
- 6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB/T 10004(食品包装用)、GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 2 个月。

附 录 A
(规范性附录)
原辅料的质量要求

A.1 米粉

以粳米或糯米为主要原料，经初清磁选、洗米、脱水、干燥、制粉、分级、筛选、包装等工艺而制成的粳、糯米粉，其质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 米粉的质量要求

项 目	指 标					
	粳米粉			糯米粉		
	A级	B级	C级	A级	B级	C级
色、泽、组织状态	呈白色粉末状，色泽均匀一致					
滋、气味	具有米粉固定的气味					
杂质	无肉眼可见外来杂质					
水分/%	≤ 15.0					
白度/%	≥ 80	75	70	80	75	70
粗细度(212μm通过率)	≤ 90	85	80	90	85	80
灰分，%	≤ 0.40	0.45	0.50	0.40	0.45	0.50
含砂量/%	≤ 0.02	0.04	0.06	0.02	0.04	0.06
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003					
脂肪酸值(KOH)/, (mg/100g)	≤ 30	35	40	70	75	80
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2					
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2					
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02					
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2					
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0					
苯并芘/(μg/kg)	≤ 5.0					
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤ 8					
赈曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤ 5.0					

A.2 浓缩苹果汁

以新鲜水果蔬菜为原料，辅以适量食品添加剂（柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾等），经预处理、榨汁（或制浆）、筛滤、用或不用果胶酶处理、均质、真空浓缩、脱气、瞬时杀菌、无菌灌装、密封等工序制成的食品工业用浓缩果、蔬汁（浆）。本产品是生产饮料、糖果、果冻等产品的原料，其质量要求应符合表A.2的规定。

表 A.2 浓缩苹果汁的质量要求

项 目	指 标
色泽	产品复原后，呈近似于果、蔬原汁（浆）的色泽

组织形态		产品复原后，质地均匀呈半透明状，无分层现象，静置后允许有微量果胶沉淀			
滋、气味		产品复原后，具有相应的果蔬汁（浆）相似的滋味和气味，无异味			
可溶性固形物（20℃，折光计）/（%）	低浓度	≥	32		
	高浓度	≥	65		
总酸(以柠檬酸计)/（%）	低浓度		1.00~1.30		
	高浓度		2.00~2.60		
总砷(以 As 计)/(mg/L)		≤	0.4		
铅（以Pb计）/（mg/L）		≤	0.4		
铜（以Cu计）/（mg/L）		≤	5.0		
锡（以 Sn 计） ^a /(mg/L)		≤	150		
真菌毒素限量			应符合 GB 2761 规定		
污染物限量			应符合 GB 2762 规定		
农药残留限量			应符合 GB 2763 规定		
展青霉素			应符合 GB 2761 规定		
致病菌限量			应符合 GB 29921 规定		
微生物指标		采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）			
		n	c	m	M
大肠菌群/（CFU /ml）		5	2	10	10 ²
霉菌和酵母(CFU/ml)		10 ²			
a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。					

A.3 苹果粉、草莓粉

以水果干制品（以草莓、蓝莓、黑莓、树莓、蔓越莓、黑/红加仑、草香果、覆盆子、枸杞、桃、杏、枣、苹果、山楂、梨、枇杷、樱桃、柠檬、橘、橙、柑、柚、香蕉、芒果、菠萝、榴莲、木瓜、无花果、柿子、荔枝、龙眼、葡萄、猕猴桃、椰子、西番莲、杨桃、西瓜、哈密瓜、李子、桑葚为主要原料，经加工处理、添加或不添加白砂糖、糖霜、麦芽糊精、麦芽糖、食用植物油、乳矿物盐辅料和食品添加剂乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精、柠檬酸、抗坏血酸，经真空冷冻干燥或热风干燥制成的产品）为原料，经挑选、包装等工艺制成的产品，其质量要求应符合表A.3的规定。

表 A.3 苹果粉、草莓粉的质量要求

项 目	要 求
形态	各种形态产品的规格均匀，无粘结
色泽	与原料固有的色泽相近或一致
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分/(%)	≤ 5.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0
脂肪/%	≤ 5.0
六六六(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.05

展青霉素(苹果、山楂制品)/(μg/kg)	≤	50			
微生物指标	采样方案a及限量（若非指定，均以25g表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	
金黄色葡萄球菌(cfu /g)	5	1	100	1000	
菌落总数/（cfu /g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群/（cfu /g）	5	2	10	100	
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：其他粮食加工品，标准编号为：Q/JXWW 0002S—2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西旺旺食品有限公司