

Q/FJWX

福建文鑫莲业股份有限公司企业标准

Q/FJWX 0002S—2018

莲子糊

2018 - 05 - 10 发布

2018 - 07 - 01 实施

福建文鑫莲业股份有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准安全主要依据GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等国家食品安全标准规定。其中，铅、总砷的指标严于GB 2762的要求。

本标准由福建文鑫莲业股份有限公司提出。

本标准由福建文鑫莲业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：帅文。

莲子糊

1 范围

本标准规定了莲子糊产品的技术要求、生产加工的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以大米、莲子为主要原料，加入（或不加入）白砂糖，经配料、混合、制浆、蒸煮、干燥、破碎、包装制成的冲调类食品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- 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 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 5009.11 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22739 地理标志产品 建莲
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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第75号令（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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）
- 国家食品药品监督管理总局第12号令（2015） 食品召回管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 莲子

应符合 GB/T 22739 的规定。

3.1.2 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	乳白色至淡黄色	取适量样品散放于洁净白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态及有无外来杂质。
组织、形态	干燥松散、无结块、粉末或片状颗粒。无正常视力可见外来异物。	
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味、无异味。	用嗅觉嗅样品的气味,水漱口后品尝滋味。
冲 调 性	以温开水冲调,经搅拌后均匀糊状,口感细腻。	在样品中称取 20g,加入 80ml 温开水迅速拌成糊状,进行品尝观察,并嗅气味、尝其滋味。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。严于国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) <	0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) <	0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
--------------------------------	---	-----	------------

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限值。

3.5.2 致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案及限量（以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙氏门菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限值。

3.6 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一工艺条件生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样方法和抽样数量

抽样方法按照随机抽样的方法进行。随机抽取20包（盒），抽样量应大于或等于5 kg，样品应分装在2个样品袋，一份检验，一份复检或留样用。

5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经由质量检验部门按本标准规定检验合格，并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准中的全部要求。每年至少进行二次常规的型式检验，在有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 停产三个月以上，恢复生产时；
- b) 原材料进货渠道改变时；
- c) 生产工艺有重大改变或产品质量不稳定时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准要求，判该批次产品为合格品。若其他指标不符合本标准要求，允许在留样样品中抽样复检，复检结果如仍有一项以上不符合本标准要求，判该批次产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品的包装储运标志应符合GB/T 191的规定。标签应清晰、牢固，并符合GB 7718、GB 28050和食品标识管理规定（修订版）的规定。

6.2 包装

包装用塑料袋应符合GB 4806.7和GB 9683的要求。产品采用真空包装、封装严密、封口牢固；包装箱应符合GB/T 6543的要求，封箱牢固不变形。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品堆放应离地离墙 20 cm 以上。严禁与有毒、有害、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

7 保质期

在符合上述运输和贮存条件下，且包装完好，其产品保质期为12个月。

8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。
