



413031S-2018



河南谷满多食品有限公司企业标准

Q/HGMD 0001S-2018

速冻捻转（谷物制品）

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南谷满多食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南谷满多食品有限公司、河南省农业科学院农副产品加工研究中心提出。

本标准起草单位：河南谷满多食品有限公司。

本标准主要起草人：张康逸，曹恒瑞，何梦影。

H N

Q B

速冻捻转

1 范围

本标准规定了速冻捻转的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却，部分添加（或不添加）胡萝卜粉（胡萝卜为原料切片煮熟打浆后进行喷雾干燥，然后粉碎制粉）、菠菜粉、玉米粉（菠菜、玉米均为烫漂打浆后喷雾干燥，然后粉碎制成菠菜粉、玉米粉），经碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻捻转。

2 术语和定义

2.1 烘烤

使产品脱水熟制的干制方式。

2.2 碾磨

使用石磨作为碾磨设备，将物料碾制成一段一段绳状制品的加工方法。

2.3 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到-18℃时，速冻加工方告完成的冻结方法。

2.4 速冻捻转

以青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却，部分添加（或不添加）胡萝卜粉（胡萝卜为原料切片煮熟打浆后进行喷雾干燥，然后粉碎制粉）、菠菜粉、玉米粉（菠菜、玉米均为烫漂打浆后喷雾干燥，然后粉碎制成菠菜粉、玉米粉），经碾磨、包装、速冻等工艺加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青麦仁应符合 Q/HJK 0001S-2016 附录 A 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

3.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

3.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。

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	检验方法
----	----	------

形态	绳状，粗细较均匀，长短基本一致，组织状态均匀，松散，软硬适中	从样品中取出150g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其风味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
风味	具有青麦仁特有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物杂质	

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	40~45	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/HJK

河南久创科技有限公司企业标准

Q/HJK 0001 S-2016

速冻青麦仁

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 410740S-2016

2016-04-26 发布

2016-05-06 实施

河南久创科技有限公司 发布

Q/HJK 0001S-2016

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 I 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南久创科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张康逸、路风银、康志敏、高玲玲、李婧。

本标准于 2016 年 04 月 26 日首次发布。

速冻青麦仁

1 范围

本标准规定了速冻青麦仁的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乳熟期的小麦或生制冻结的乳熟期小麦为原料，经脱粒、脱壳、清洗、杀青、冷却、包装、速冻等工艺加工而成的速冻青麦仁。

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 2715	粮食卫生标准
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB/T 5497	粮食、油料检验 水分测定法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 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 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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[2005]第75号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号

3 术语和定义

3.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到-18℃时，速冻加工方告完成的冻结方法。

3.2 生制冻结

产品被冻结前未经加热成熟。

3.3 速冻青麦仁

速冻青麦仁是以乳熟期的小麦或生制冻结的乳熟期小麦为原料，经脱粒、脱壳、清洗、杀青、冷却、包装、速冻等工艺加工而成的速冻青麦仁。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青麦仁采用新鲜、未经农业虫害侵蚀、无农药残留、鲜嫩的青小麦，青小麦籽粒水分大于等于 70g/100g，应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	籽粒饱满，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变。
色泽	解冻前或后都具有产品应有的特征，颜色光泽纯正。
形态	颗粒状，无锈斑，无虫害，并允许有少量轻微机械伤。
风味	具有本品应有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味。
杂质	无肉眼可见的异物，含壳率不得超过 2%。

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分含量, g/100g	60-75
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02

Q/HJK 0001S-2016

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5
*为严于食品安全国家标准 GB 2762。		

4.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 19295 的规定，即符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 4 的规定

表4 净含量与允许短缺量

净含量 Q(g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
500	3	--
800	--	15
1000	--	15
10000	1.5	--
50000	1	--

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、形态检验

在抽样开启样袋和样品混合时,采用感官观察产品在箱(袋)内的排列状况和各个体的形状、大小、匀整度。

5.1.2 风味检验

称取混合后样品 150 g 放入 1.5L 0.5% 沸腾的食盐水溶液中强火加热 5s 后取出,滤去水分,放置 5 min 后,待品尝。品尝解冻后的样品,评价其风味。

5.1.3 杂质检验

无肉眼可见的异物;含壳率为每批抽检 300g,称取带壳青麦仁质量。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB/T 5497 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原料的入库要求

原料入库前,必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

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。

6.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验,最少不得低于1000 g。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格,方可出厂。出厂检验项目为:感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

Q/HJK 0001S-2016

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原材产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品或对同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物项目不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋包装，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋卫生标准应符合GB 9683的有关规定，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋质量标准应符合GB/T 10004的有关规定。外用纸箱包装，应符合GB/T 6543的有关规定。

7.3 运输

运输用冷藏专用车辆。运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

7.4.2 原料、成品冷藏库内温度应保持 -18°C ，温度波动应控制在 2°C 以内。

7.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

7.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，与冷藏库墙、顶棚、地面的间隔不小于10cm。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

Q/HJK 0001S-2016

7.5 保质期

Q/HJK 0001S-2016

编制说明

速冻青麦仁是以乳熟期的小麦或生制冻结的乳熟期小麦为原料，经脱粒、脱壳、清洗、杀青、冷却、包装、速冻等工艺加工而成。采用食品用包装袋包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了速冻青麦仁的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南久创科技有限公司

2016年04月26日

编制说明

速冻捻转是以青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却，部分添加（或不添加）胡萝卜粉（胡萝卜为原料切片煮熟打浆后进行喷雾干燥，然后粉碎制粉）、菠菜粉、玉米粉（菠菜、玉米均为烫漂打浆后喷雾干燥，然后粉碎制成菠菜粉、玉米粉），经碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻捻转。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷满多食品有限公司

H N

Q B