



410626S-2019



光山县鸡公潭食品有限公司企业标准

Q/GJS0001S-2019

糍粑

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

光山县鸡公潭食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由光山县鸡公潭食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邓宗林。

H N

Q B

糍粑

1 范围

本标准规定了糍粑的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、沥干、蒸制、捶打成型、冷却、切块，包入或不包入玉米淀粉、红豆（熟制）、绿豆（熟制）、芝麻（熟制）、抹茶粉、干玫瑰花、板栗（熟制）、鸡蛋黄（熟制）、芒果干、红枣干、蔓越莓干中的几种，包装制成的糍粑。产品按是否包有馅料分为：白块糍粑、包馅糍粑（红豆糍粑、绿豆糍粑、芝麻糍粑、抹茶糍粑、玫瑰糍粑、板栗糍粑、鸡蛋黄糍粑、芒果糍粑、红枣糍粑、蔓越莓糍粑）。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB 1354 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T8885 的规定。
- 2.1.4 红豆、绿豆应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T34778 的规定。
- 2.1.7 干玫瑰花应符合 NY/T1506 的规定。
- 2.1.8 板栗应符合 SB/T10557 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋黄应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.9 芒果干、红枣干、蔓越莓干应符合 GB16325 的规定。

2.2 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
性 状	块状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤	35	GB 5009. 3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 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) ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、沥干、蒸制、捶打成型、冷却、切块，包入或不包入玉米淀粉、红豆（熟制）、绿豆（熟制）、芝麻（熟制）、抹茶粉、干玫瑰花、板栗（熟制）、鸡蛋黄（熟制）、芒果干、红枣干、蔓越莓干中的几种，包装制成的糍粑。产品按是否包有馅料分为：白块糍粑、包馅糍粑（红豆糍粑、绿豆糍粑、芝麻糍粑、抹茶糍粑、玫瑰糍粑、板栗糍粑、鸡蛋黄糍粑、芒果糍粑、红枣糍粑、蔓越莓糍粑）。

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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

光山县鸡公潭食品有限公司