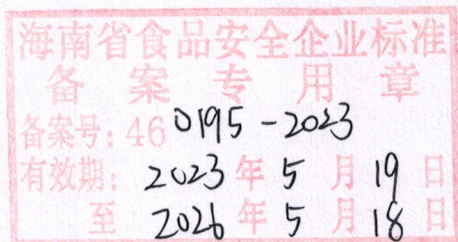


Q/GF

海南省食品安全企业标准

Q/GF 0003S—2023

斑斓糕



2023 - 05 - 01 发布

2023 - 05 - 30 实施

澄迈加乐桂丰小吃服务坊

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由澄迈加乐桂丰小吃服务坊提出。

本标准由澄迈加乐桂丰小吃服务坊起草。

本标准主要起草人：王康泰、王鑫。

本标准为首次发布。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 斑斓汁：以符合 DBS46/ 004 要求的斑兰鲜叶榨汁。
- 3.1.2 木薯粉：应符合 GB/T 29343 的要求。
- 3.1.3 粘米粉：以符合 GB/T 1354 要求大米制成的米粉。
- 3.1.4 椰浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的形态，组织松软	
气味与滋味	具有斑斓特有的香气，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	60.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
氰化物（以CN ⁻ 计），mg/kg ≤	10.0	GB 5009.36

3.4 微生物限量

应符合表 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/25g 表示）				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	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

产品包装用复合食品包装膜应符合GB/T 21302的要求，塑料袋应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准的条件下，产品常温保质期为15天，冷藏保质期为1个月。

