

ICS 67.060
X 11

Q/GF

海南省食品安全企业标准

Q/GF 0002S—2024
代替 Q/GF 0002S—2021

海南薏粿

2024 - 11 - 18 发布

2024 - 12 - 18 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。

本标准代替Q/GF 0002S—2021《海南薏粿》。

本标准与Q/GF 0002S—2021相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

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：王毓丰、王毓英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/GF 0002S—2021。

海南薏粿

1 范围

本标准规定了海南薏粿的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的海南薏粿生产控制、检验、贮运等环节。

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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 21270 食品馅料
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 NY/T 490 椰子果
 DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
 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第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰子味薏粿

以椰子丝、糯米浆、糯米粉、白砂糖、红糖、花生、芝麻、食用油为原料，经磨米、制浆、调馅、包馅、包芭蕉叶、蒸制、冷却、包装等生产工艺制成的海南薏粿。

3.2 花生芝麻味薏粿

以糯米浆、糯米粉、黑米粉、白砂糖、红糖、花生、芝麻、食用油为原料，经磨米、制浆、调馅、包馅、包芭蕉叶、蒸制、冷却、包装等生产工艺制成的海南薏粿。

3.3 斑斓味薏粿

以糯米浆、糯米粉、鲜斑斓叶汁、香芋馅、食用油为原料，经磨米、制浆、调馅、包馅、包芭蕉叶、蒸制、冷却、包装等生产工艺制成的海南薏粿。

3.4 南瓜味薏粿

以糯米浆、糯米粉、南瓜、吉士粉、豆沙馅、食用油为原料，经磨米、制浆、调馅、包馅、包芭蕉叶、蒸制、冷却包装等生产工艺制成的海南薏粿。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子丝：以符合 NY/T 490 要求的椰子取肉刨丝。
- 4.1.2 糯米浆：以符合 GB 2715 要求的糯米制成。
- 4.1.3 糯米粉：以符合 GB 2715 要求的糯米制成。
- 4.1.4 黑米粉：以符合 GB 2715 要求的黑米制成
- 4.1.5 鲜斑斓叶汁：以符合 DBS46/ 004 要求的鲜斑斓叶榨汁。
- 4.1.6 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.7 香芋馅：应符合 GB/T 21270 的要求。
- 4.1.8 南瓜：应新鲜，无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定
- 4.1.9 吉士粉：应符合 GB 31644 的要求。

- 4.1.10 豆沙馅：应符合 GB/T 21270 的要求。
 4.1.11 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 4.1.12 红糖：应符合 GB 13104 的要求。
 4.1.13 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
 4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
 4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	应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	外观细致，有光泽，不露馅，无霉斑	
气味与滋味	应具有产品应有的气味与滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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 ≤	50.0	GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
总 砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg ≤	5.0	GB 5009.22

4.4 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。					

4.5 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规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于2kg), 3个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 5个包装样品用于微生物指标检验, 2个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须由生产厂质检部门按本标准的规定进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。斑斓味薏粿标签应按斑斓叶每日食用量 $\leq 30\text{g}$ （以鲜叶计）折算每日薏粿的食用量，并标注孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。添加外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求；芭蕉叶应符合GB 4806.1的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 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、防曝晒，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。

7.4 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。

8 保质期

在符合本标准的条件下，产品保质期为 9个月。
