

ICS 67.060
X 11

Q/GF

海南省食品安全企业标准

Q/GF 0001S—2024
代替 Q/GF 0001S—2021

黎家竹筒饭

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 0001S—2021《黎家竹筒饭》。

本标准与Q/GF 0001S—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 0001S—2021。

黎家竹筒饭

1 范围

本标准规定了黎家竹筒饭的技术要求、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。

本标准适用于以糯米、猪肉、腊肠、食用盐、鸡精调味料、香油、酱油、十三香为原料，经原料清洗、混合、调味后灌入竹筒内，蒸煮、冷却、包装等生产工艺制成的黎家竹筒饭的生产控制、检验、贮存等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
- 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/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定的测定
- 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 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 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
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
 3.1.2 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。
 3.1.3 腊肠：应符合 GB 2730 的要求。
 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
 3.1.5 鸡精调味料：应符合 SB/T 10415 的要求。
 3.1.6 香油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的要求。
 3.1.8 十三香：应符合 GB/T 15691 的要求。
 3.1.9 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	应具有米饭光亮的色泽和辅料应有的色泽	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	米饭部分组织松软，具有粘性	
气味与滋味	应具米饭、辅料及竹筒应有的香气，香气较协调，口感松软	
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 ≤	80.0	GB 5009.3
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

≤		
丁基羟基茴香醚 (BHA), g/kg	0.2	GB/T 5009.30
≤		
二丁基羟基对甲酚 (BHT), g/kg	0.2	GB/T 5009.30
≤		

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

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。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，竹筒应符合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。

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。

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，产品保质期为9个月。
