

安徽省卫生和计划生育委员会

备案号：341320190103S

备案日期：2019-09-26（有效期3年）

Q/AJLT

安徽省九龙塘食品有限公司食品安全企业标准

Q/AJLT 0001S—2019

代替Q/AJLT 0001S—2016

锅巴

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-09-06 发布

2019-10-06 实施

安徽省九龙塘食品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求、参照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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，并根据产品特性予以制定。

本标准代替Q/AJLT 0001S—2016《锅巴》（标准备案号：341556S-2016，有效期至2019年10月07日）。

本标准与Q/AJLT 0001S—2016《锅巴》（标准备案号：341556S-2016，有效期至2019年10月07日）相比，主要变化如下：

- 修改了前言、技术指标。
- 更新了规范性引用文件。
- 更新了标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期的描述

本食品安全企业标准由安徽省九龙塘食品有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：戴鑫。

本标准2016年09月26日首次发布，2019年09月06日第一次修订。

本标准有效期3年。



锅巴

1 范围

本标准规定了锅巴的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第 3 章定义产品的生产、销售、检验。

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/T 1354	大米
GB/T 1535	大豆油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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. 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 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 11761	芝麻
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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 15680	棕榈油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21725	天然香辛料 分类
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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（原国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号）《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局令第 12 号）《食品召回管理办法》

3 定义

锅巴：以大米为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、芝麻、白砂糖、味精、食用盐、香辛料、大豆油、棕榈油等辅料（辅料使用品种可根据生产要求进行选配添加），经浸泡、清洗、配料或不配料、搅拌或不搅拌、蒸煮、成型、烘烤、冷却、切片或不切片、包装等工艺制成的烘烤类锅巴产品。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家相关公告的规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。



4.2 原辅材料要求

- 4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.2.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定；
- 4.2.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定；
- 4.2.4 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定；
- 4.2.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定；
- 4.2.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 4.2.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定；
- 4.2.8 味精：应符合 GB 2720 的规定；
- 4.2.9 香辛料：品种应符合 GB/T 12729.1、GB/T 21725 及国家有关规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定；
- 4.2.10 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定；
- 4.2.11 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定；
- 4.2.12 其他原辅料：应符合相应食品安全标准或有关规定。
- 4.3 感官要求：符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量的样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的形态特征。	
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无霉变，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

- 4.4 理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(%)	≤10.0	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤5	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.18	GB 5009.12
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告。	

^a仅适用于配料中添加油脂的产品。

4.5 微生物限量

4.5.1 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤150				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。^b菌落总数和大肠菌群的要求适用于即食类产品，不适用于非即食类产品。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.5.2 致病菌限量：应符合表4的规定

表4 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品，所抽取产品的保质期应能满足检验工作的进行。

7.1.2 抽样：在成品库内从每批产品随机抽取，抽样基数不少于 25kg，随机抽样至少 1kg（至少 4 个独立包装）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群等。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。如果检验结果微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复检。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号）《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理



按GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

8.4 保质期

符合本标准规定条件时，包装完好的产品保质期：12个月。



安徽省卫生和计划生育委员会