

备案号：QB64/0521S-2023

Q/QFSP

盐池县秋丰食品有限公司企业标准

Q/QFSP 0001S—2023

荞麦粉皮

2023-10-07 发布

2023-10-07 实施

盐池县秋丰食品有限公司

发布

前 言

本文件的安全指标是按照GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/QFSP 0001S-2018《荞麦粉皮》。

本文件由盐池县秋丰食品有限公司提出。

本文件由盐池县秋丰食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：李秀锋。

本文件有效期五年。

荞麦粉皮

1 范围

本标准规定了荞麦粉皮的技术要求、食品添加剂、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以荞麦米、饮用水为原料，添加或不添加食用淀粉，经筛选、粉碎、浸泡（打湿）、磨碎、打浆、搅拌、蒸煮、成型、冷却、切片、干燥、包装等工艺加工制成的非即食产品荞麦粉皮。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 荞麦米应符合相关食品安全要求。

3.1.2 食用淀粉应符合GB 31637要求。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|-----------------------|
| 色泽 | 具有荞麦粉皮应有的色泽，色泽正常 |
| 滋味、气味 | 具有荞麦粉皮固有的滋味和气味，无异味、不酸 |
| 组织状态 | 片状，不规则，厚薄均匀，无肉眼可见外来杂质 |
| 口感 | 煮熟后柔软、光滑、有弹性 |

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------------|------|
| 水分/ % | ≤15 |
| 灰分/ % | ≤1.0 |
| 淀粉/ % | ≥70 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤0.4 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤5 |

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

在自然光线条件下将本品倒入洁净的瓷盘中，用肉眼观察色泽、杂质，嗅气味，尝口感。

6.2 水分按GB 5009.3规定方法测定。

6.3 灰分按GB 5009.4规定方法测定。

6.4 铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.5 黄曲霉毒素B₁按GB 5009.22 规定的方法测定。

6.6 淀粉按GB 5009.9规定方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽取1000g进行检验，每批产品必须经过检验合格后方可出厂。

7.2 出厂检验项目

净含量、感官指标、水分、灰分、淀粉。

7.3 型式检验

型式检验每6个月进行一次，在有下列情况之一时，应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 投产后，如原料、工艺或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品长期停产后，恢复生产时；
- e) 监督机构有要求时。

7.4 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

包装材料应使用符合卫生要求的包装材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。运输过程应防漏雨、避光、防重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起码放。产品码放应离地面10cm以上、离墙20cm以上。

8.5 保质期

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
