

备案号：QB64/0564S-2023

Q/YMXC

宁夏一面香传食品加工有限公司企业标准

Q/YMXC 0010S—2023

素臊子

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

宁夏一面香传食品加工有限公司 发布

前 言

本文件卫生指标是参考GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7098-2015《食品安全国家标准罐头食品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司提出。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沙学仁、张文国。

本文件有效期五年。

素臊子

1 范围

本文件规定了素臊子的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以马铃薯、萝卜、豆类、青笋、莲藕、贡菜、玉米、黄花菜、木耳、豆制品、新鲜蔬菜及食用菌等为主要原料，适量添加食用植物油、辣椒、生姜、葱、蒜、食用盐、调味品、香辛料等辅料，经清洗、整理、切配、配料、采用传统工艺炒制、真空包装、高温杀菌等工艺制成的不同品种的素臊子。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.4 马铃薯、萝卜、豆类、莲藕、青笋、贡菜、玉米、黄花菜、木耳、豆制品、新鲜蔬菜及食用菌、调味品、辣椒、生姜、葱、蒜等其他原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	密封完好，无泄漏，具有素臊子应有的组织形态，无正常视力可见外来杂质，无霉变
色 泽	具有素臊子应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有素臊子应有的滋味气味，无哈喇味及其他异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐(以氯化物计)/%	≤ 8.0
固形物含量/%	≥ 55.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	< 0.3

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

用感官检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.2 固形物含量按 GB/T 10786 规定方法检验。

6.2.3 过氧化值按 GB 5006.227 规定方法检验

6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.3 微生物指标检验

微生物指标按 GB 4789.26 规定方法检验

7 检验规则

7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从每批产品中随机抽样10个最小包装（总量不少于1kg）进行检验。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、固形物、氯化物、商业无菌。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目时，可从该批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复验，若复验结果有项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。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

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 外包装用双瓦楞纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁，不得与其他物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
