

Q/ZJH

甘南高原藏精华实业有限责任公司企业标准

Q/ZJH0001S—2019

藏地快捷糌粑

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

甘南高原藏精华实业有限责任公司 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 食品添加剂	3
6 食品生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志、包装、运输、贮存	4
9 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由甘南高原藏精华实业有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：尕藏金巴 才让当知

本标准于2019年01月14日首次发布并实施。

藏地快捷糌粑

1 范围

本标准规定了藏地快捷糌粑的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以青稞为原料，辅以曲拉、酥油、蜂蜜、核桃仁、蕨麻，经炒制、磨粉、过筛、混合、干燥、杀菌、包装等工序制成的藏地快捷糌粑。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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 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 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 5009.11	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11760	裸大麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28667	蕨麻
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GH/T 18796	蜂蜜
LY/T 1922	核桃仁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
原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》	

原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 **糌粑**：糌粑是藏族牧民传统主食之一。“糌粑”是炒面的藏语译音。
- 3.2 **曲拉**：曲拉是打酥油时把油捞出剩下的奶子，放锅里熬，熬好倒入一干净的白布袋，或者把一块白布四角拴上绳子吊起，把奶子倒入布兜之中，让水份慢慢沥干澄尽，剩在布兜之中的就是曲拉。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 **青稞**：应符合GB/T 11760的要求。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 **曲拉**：呈乳白色或淡黄色块状物，无霉变、无异味、无杂质。

4.1.2.2 **酥油**：应符合GB 19646的规定。

4.1.2.3 **蜂蜜**：应符合GH/T 18796的规定。

4.1.2.4 **核桃仁**：应符合LY/T 1922的规定。

4.1.2.5 **蕨麻**：应符合GB/T 28667的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈淡黄色或土黄色	取适量试样倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽和杂质、嗅其气味，并品尝滋味。
滋味和气味	具有该品特有的滋味和香气，无异味，无嚼牙的感觉	
组织形态	粉状，疏松无结块，无过焦现象	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计), (KOH)mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项目	指标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为15袋，10袋用于检验，5袋留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合GB 9683的要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。
