

Q/KBM

开原市中固镇白庙子豆制品加工厂企业标准

Q/KBM 0002S—2024

辣片、辣条

2023-04-11 发布

2023-05-11 实施

开原市中固镇白庙子豆制品加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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。

本标准食品安全指标依据GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中豆制品制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由开原市中固镇白庙子豆制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王美玲。

本标准属首次发布。

辣片、辣条

1 范围

本标准规定了辣片、辣条的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆脱脂后磨成粉（或食用大豆粕）、水为原料，经调配、注入机器加工成膨化豆制品（豆筋），再加工成型，添加植物油、食用盐、麦芽糖、白糖、味精、辣椒面（片）、芝麻、孜然、香辛料等调味料和食品添加剂（食用香精香料、山梨酸钾等），经配料、调配均匀，裹料、真空（或不真空）包装，灭菌或不灭菌等工艺制成的辣片、辣条。

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 1352	大豆	
GB/T 13382	食用大豆粕	
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
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 4789.4	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 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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB/T 5461	食用盐	
GB/T 20883	麦芽糖	
GB 13104	食糖	
GB 2720	味精	
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	

GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 31616	食品安全国家标准 食品用香精
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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
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第70号令《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）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 食用大豆粕：应符合 GB/T 13382 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 3.1.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.7 白糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 辣椒面（片）：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 芝麻、孜然、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用香精香料：应符合 GB 31616 的规定。
- 3.1.12 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品，将其平摊于洁净的白色瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用感官检测其色泽、气味、滋味、组织形态、杂质。
组织形态	片、条状规则整齐、厚薄均匀	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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) ≤	70	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	10.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.29	GB 5009.12

3.4 微生物、致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物、致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取满足检验和备检需要的样品，分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装采用符合食品包装卫生标准的包装材料。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存清洁、卫生且通风良好的库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起贮存。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在本标准规定的运输、贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为180天。
