

当前位置：主页 > 协会新闻 > 通知公告 >

附件：安徽省食品行业协会团体标准及编制说明-皖南锅巴

18/09/06 来源：安徽食品协会

附件

T/ASX


安徽省食品行业协会团体标准

T/ASX×××—2018

食品安全团体标准 皖南锅巴

Food safety group standards South Anhui crisp

（征求意见稿）



××××-××-××发布

××××-××-××实施

安徽省食品行业协会 发布

协会新闻 NEWS +MORE

- 行业观察 | 为什么古井、洽洽、三只松鼠等大
- “古井贡酒.年份原浆”杯安徽省第五届工业
- 安徽省食品行业协会酒类流通分会召开成立大
- 省经信委开展全省食品工业企业诚信培训
- 协会赴霍山参加霍山石斛食品安全标准项目推
- 会员单位 | 记安徽汇慧食品配送有限公司
- 关于霍山石斛（米斛）团体标准立项计划公示
- 协会与五河县政府签订发展食品行业共建协议

专项工作 WORK

 行业评优	 行业标准	 技术咨询
 产业基地	 交流培训	 会展信息
 诚信体系	 项目申报	 两化融合
 优秀品牌	 信用等级评价	 经济统计平台

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由安徽云岭星火旅游发展有限公司提出。
本标准主管部门为安徽省食品行业协会。
本标准技术归口部门为安徽省食品行业协会。
本标准主要起草单位：安徽云岭星火旅游发展有限公司。
本标准参与起草单位：安徽忆锅香生态农业有限公司、宣城市香兴食品有限责任公司、安徽省尚氏食品有限公司、黄山锅粑食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司。
本标准主要起草人：陈丽华、王静华、邵栋梁、潘庆国、李维根、肖志宇、戴鑫。
本标准为首次制定。

食品安全团体标准 皖南锅巴

1 范围

本标准规定了皖南锅巴的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和产品召回管理。
本标准适用于第三章定义产品的生产、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 317 白砂糖
GB 1354 大米
GB/T 1532 花生
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食用植物油卫生标准
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 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 5009.22 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 5009.35 食品中合成着色剂的测定
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/T 5461 食用盐
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/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 10462 绿豆
GB/T 11761 芝麻
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

		T/ASX×××—2018
GB/T 15680	棕榈油	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 17400	食品安全国家标准 方便面	
GB/T 22496	玉米糝	
GB/T 23183	辣椒粉	
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	
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范	
NY/T 832	黑米	
NY/T 1070	辣椒酱	
NY/T 1504	莲子	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 皖南锅巴

以大米（含食用碎大米）为主要原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经清洗、蒸煮、搅拌、成型、烘烤或油炸、喷油或不喷油、拌料或不拌料、冷却、包装等工序加工而成的，配以或不配以酱包、料包、方便粉丝组合包装的锅巴。

3.2 产品分类

产品根据原料、工艺不同，分为原味锅巴、调味锅巴、蘸酱锅巴、方便锅巴。

3.2.1 原味锅巴

以大米（含食用碎大米）为主要原料，添加或不添加玉米糝、小米、绿豆、花生、黑米、红豆、莲子等五谷杂粮杂豆制品中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）等（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）中的一种或多种，经清洗、蒸煮、搅拌、成型、烘烤或油炸、冷却、包装等工序加工而成的原味锅巴（即食方便米制品）。

3.2.2 调味锅巴

以大米（含食用碎大米）为主要原料，添加或不添加棕榈油、食用盐、白砂糖、芝麻、辣椒粉、花椒粉、孜然粉中的一种或几种，添加或不添加玉米糝、小米、绿豆、花生、黑米、红豆、莲子等五谷杂粮杂豆制品中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）等（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）中的一种或多种，经清洗、蒸煮、搅拌、成型、烘烤或油炸、喷油或不喷油、拌料、冷却、包装等工序加工而成的调味锅巴（即食方便米制品）。

3.2.3 蘸酱锅巴

以大米（含食用碎大米）为主要原料，添加或不添加玉米糝、小米、绿豆、花生、黑米、红豆、莲子等五谷杂粮杂豆制品中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）等（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）中的一种或多种，经清洗、蒸煮、搅拌、成型、烘烤或油炸、冷却、包装等工序加工而成的，配以酱料组合包装的蘸酱锅巴（即食方便米制品）。

3.2.4 方便锅巴

以大米（含食用碎大米）为主要原料，添加或不添加玉米糝、小米、绿豆、花生、黑米、红豆、莲子等五谷杂粮杂豆制品中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）等（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关公告规定）中的

T/ASX×××—2018
一种或多种，经清洗、蒸煮、搅拌、成型、烘烤或油炸、冷却、包装等工序加工而成的，配以酱料包、方便粉丝包组合包装的方便锅巴（非即食方便米制品）。

- 4 技术要求
- 4.1 原辅料要求
- 4.1.1 大米（含食用碎大米）
应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 植物油
应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 棕榈油
应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.4 食用盐
应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.5 白砂糖
应符合 GB 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.6 芝麻
应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 味精
应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 酱包
应符合 NY/T1070 的规定。
- 4.1.9 辣椒粉
应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.10 调味料（粉）
应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 玉米糝
应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.12 绿豆
应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.13 花生
应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.14 黑米
应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.15 莲子
应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.16 酱包
应符合 GB 17400 中对调料的规定。
- 4.1.17 方便粉丝
应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.18 加工用水
应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.19 其他原料和辅料应符合相应的标准和有关规定。
- 4.1.20 食品添加剂
谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定；其他食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
形态	平整块状，厚薄均匀	称取30g试样，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察锅巴的形态、色泽、组织和杂质；嗅其气味；用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织	内部结构均匀，口感松脆	
气味与滋味	具有该品种应有的风味，不粘牙，香味纯正，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	≤ 10	GB 5009.22
胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝	不得检出	GB 5009.35
其他食品添加剂	按GB2760规定执行	
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量	按GB2761、GB2762、GB2763及国家有关公告和规定执行	
*仅适用于经过油炸工艺或添加食用植物油的产品。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物限量指标

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	
菌落总数 ^a	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群 ^a	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 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。					
b 仅适用于蘸酱锅巴、方便锅巴的锅巴和酱料包的混合检验。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合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。

	T/ASX×××—2018
5 生产加工过程的卫生要求	
应符合GB 14881的规定。	
6 检验规则	
6.1 批次的确定和抽样	
6.1.1 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。
6.1.2 抽样	在成品库内从每批产品随机抽取，每批抽样数独立包装应不少于2kg（不含净含量抽样），样品量总数不少于200个销售单元，样品一式二份，供检验和留样。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。
6.2 检验分类	产品检验分出厂检验和型式检验。
6.2.1 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。
6.2.2 型式检验	常年生产的产品每年应进行一次型式检验，型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。 有下列情况之一时，应进行型式检验。 a) 新产品试制鉴定时； b) 原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品质量时； c) 产品停产半年以上，恢复生产时； d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时； e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。
6.3 判定规则	产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定该批产品合格。如有一项（或一项以上）指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。
7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回	
7.1 标签、标志	产品预包装标签应符合GB 7718、GB 28050等国家标准的規定，产品标志应符合相关规定；储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。。
7.2 包装	产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的标准和有关规定；采用袋装、盒装或筒装等包装形式，封口平整，包装严密；外包装应牢固，确保内容物在运输和贮存的过程中不受挤压。
7.3 运输	运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、有篷盖，不得与其他有毒有害物质混运；运输中应轻装、轻卸，防止挤压，严禁抛掷、重压，防止日晒雨淋，并有防尘措施。
7.4 贮存	
7.4.1	产品应贮存于清洁卫生、干燥通风的仓库内，常温贮存，避免阳光直射、高温、潮湿，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性货物混贮。
7.4.2	产品应离地离墙贮存，其间隔应在10cm以上，中间留有通道；堆放高度不得超过2.5m。

7.5 产品召回

按GB 14881、GB 31621有关规定执行。

T/ASX×××—2018

安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称		食品安全团体标准 皖南锅巴			
任务来源		根据安徽省食品行业协会皖食协【2018】09号文件，关于下达2018年第一批团体标准立项计划的通知			
负责起草单位		安徽云岭星火旅游发展有限公司			
单位地址		安徽省宣城市泾县云岭镇营房			
参加起草单位		安徽忆锅香生态农业有限公司、宣城市香兴食品有限责任公司、安徽省肖氏食品有限公司、黄山锅粑食品食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司			
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	陈丽华	安徽云岭星火旅游发展有限公司	技术顾问	食品工程师	13965141312
2	王静华	安徽云岭星火旅游发展有限公司	总经理	工程师	19855054448
3	潘庆国	安徽忆锅香生态农业有限公司	总经理	工程师	13705633767
4	李维根	宣城市香兴食品有限责任公司	总经理	工程师	18905632525
5	肖志宇	安徽省肖氏食品有限公司	总经理	工程师	13866657044
6	戴鑫	黄山锅粑食品食品有限公司	总经理	工程师	15357503168
7	邵栋梁	安徽国科检测科技有限公司	研究院院长	高级工程师	15855168883
编制情况					
1、编制过程简介					
1、2018年6月16日，安徽省食品行业协会下达2018年第一批团体标准立项计划，安徽云岭星火旅游发展有限公司承担《皖南锅巴》团体标准的制订工作。					

<p>2、2018年6月22日，安徽云岭星火旅游发展有限公司、安徽忆锅香生态农业有限公司、宣城市香兴食品有限责任公司、安徽省肖氏食品有限公司、黄山锅耙耙食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司共同组建《食品安全团体标准 皖南锅巴》标准起草工作组，并明确标准制订职责分工工作计划进度。</p> <p>3、2018年8月12日，标准起草工作组完成《食品安全团体标准 皖南锅巴》征求意见稿文本和编制说明的编写。</p> <p>4、2018年9月6日，《食品安全团体标准 皖南锅巴》团体标准由安徽省食品行业协会在协会网站上公开征求意见，同时，以电子邮件的形式征求行业内企业意见。</p>
<p>2、制定标准的必要性和意义</p> <p>制定标准的必要性：</p> <p>皖南锅巴是将皖南农民的生活习性延续下来，随着社会的发展，皖南锅巴由古代农民用地锅煮饭，饭吃完后剩下的锅巴再烤烤吃，到现代地锅用的越来越少，电饭煲走进家家户户，随着电饭煲内胆不粘锅的发明使用，想吃到香喷喷的锅巴就难了。而现在的皖南锅巴是将古代的农民自作的工艺改为工业化生产，产品外形美观、口感更好，而且食用方便。</p> <p>目前皖南锅巴没有对应的国标、行标、地标可以执行，皖南制作此产品的企业有100余家，都是制定自己的企标，由于没有标准可依据，制作的企标中的指标也不统一，导致产品质量和食品安全指标也不统一。故目前制定皖南锅巴团体标准是必要的，引导皖南锅巴行业产品标准统一、食品安全指标统一，引领此行业向食品安全的方向发展。</p> <p>意义：</p> <p>指导皖南锅巴行业规范化生产，有食品安全标准可依；使整个行业能够更清晰化发展，制定皖南锅巴团体标准，可以规范引导皖南锅巴的发展。</p>
<p>3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系</p> <p>（一）国内依据</p> <p>1、根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草；</p> <p>2、依据《中华人民共和国食品安全法》要求制订各项指标；</p> <p>3、依据 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</p>

<p>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》、GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》进行编写。</p> <p>（二）国际依据</p> <p>该标准项目暂无对应的国际标准或国外先进标准。</p> <p>（三）其他参考资料（如有）</p> <p>无</p>
4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述
<p>（一）术语、定义</p> <p>1、规定了皖南锅巴的定义。</p> <p>2、根据原料、工艺不同，对皖南锅巴进行了分类。</p> <p>（二）技术要求</p> <p>1、原料要求规定了皖南锅巴中各类别原料应符合各自的标准及有关规定。</p> <p>2、感官要求：根据产品特性进行制订。</p> <p>3、理化指标：水分参考 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》，结合生产经营经验制定；酸价、过氧化值参照 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》制定；铅严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；其他真菌毒素、污染物、农药残留指标分别依据 GB 2761、GB 2762、GB 2763 中各类别不同要求进行识别控制。</p> <p>4、微生物指标：微生物限量指标分别依据 GB 17400、GB 29921 进行制定。</p> <p>5、食品添加剂和净含量要求与其他标准要求一致。</p> <p>（三）生产加工过程的卫生要求</p> <p>应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>（四）检验方法和检验规则</p> <p>各指标按相应的国家标准和有关规定进行检验，抽样数量考虑检验的种类等综合考虑要求不少于 2kg。</p> <p>（五）标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回</p> <p>与其他食品要求一致。</p>
5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
无

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况
无
7、重大分歧意见的处理经过和依据
无
8、标准的建议及其理由
无
9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
标准发布后，建议安徽省食品行业协会组织行业内企业进行培训，标准发布日期与实施日期间隔 6 个月及以上，方便企业包装改版。
10、其它应予说明的事项
无

[关于我们](#) | [专项工作](#) | [联系我们](#) | [法律声明](#) | [企业邮箱](#) | [信息管理](#) | [协同办公](#)

安徽食品协会版权所有 ICP备案号 皖ICP备05058319号
战略合作伙伴、技术支持：安徽万华网络（GPC）