

ICS 67.060

CCS X 11

团体标准

T/JYNX 002—2023

“揭农尚品”农产品 粮食制品质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ Agricultural Products

-- Quality safety requirement of cereals products

2023-07-05 发布

2023-07-06 实施

揭阳市农业产业协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由揭阳市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、揭阳市港荣食品发展有限公司、普宁市翼翼食品有限公司、揭阳市宏安食品有限公司、广东京溪园罐头食品有限公司、惠来县嘉喜食品有限公司、惠来县茗典食品有限公司。

本文件主要起草人：钟瑞敏、余惠勤、黄文辉、张霞、林晓林、倪瑾、陈志财、苏衍婷、王锦红、单斌、詹泽民、史伟坚、陈彬、张益强。

本文件为首次发布。

全国团体标准信息平台

“揭农尚品”农产品 粮食制品质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了“揭农尚品”农产品 粮食制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存以及售后服务。

本文件适用于“揭农尚品”农产品 粮食制品的申报、评价和监督。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354	大米	
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 4789.4	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 霉菌与酵母计数
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7099-2015	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
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	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 317	白砂糖	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 10462	绿豆	

GB/T 20977 糕点通则
GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
GB/T 40636 挂面
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
NY/T 1890 绿色食品 蒸制类糕点
T/CCAA 0008 食品安全管理体系 糕点生产企业要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 揭农尚品 jie nong shang pin

依托良好的生态环境和农产品资源，致力于打造优质、安全、有地方特色的揭阳农产品品牌。

3.2 粮食制品 cereals products

以大米、小麦、豆类等为主要原料，按照一定工艺经过加工而成的即食或非即食产品。包括面条、面线、米粉（条状、粉状）、绿豆饼、蒸蛋糕等。

4 原辅料要求

4.1 一般要求

应执行 GB 14881-2013 中 7.1 规定。

4.2 食品原料

主要食品原料包括但不限于生产用水、谷物、豆类、鲜果、果干、鲜禽蛋、食用油、食用盐、食糖、味精等，应执行 GB 14881 中 7.2 规定。

4.3 食品添加剂

应执行 GB 14881-2013 中 7.3 规定。

5 生产加工过程卫生要求

加工场所以及生产加工过程的卫生要求均应符合 GB 14881 的有关规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

6.1.1 检验方法：将试样置于干净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后尝其滋味。

6.1.2 感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物
色泽	具有产品应有的正常色泽
气味和滋味	具有产品应有的正常气味和滋味，无异味

6.2 理化要求

6.2.1 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

产品类别	产品质量
糕点类	按照 GB/T 20977 或 NY/T 1890 执行
干面制品类	按照 NY/T 1512 执行
挂面制品类	按照 GB/T 40636 执行
米粉制品类	按照 NY/T 1512 执行
注：产品可执行备案有效的企业标准。	

6.2.2 过氧化值的要求

6.2.2.1 糕点类应符合 GB 7099-2015 第3章的规定。

6.2.2.2 过氧化值的测定应符合GB 5009.227 的规定。

6.2.3 酸价的要求

6.2.3.1 糕点类应符合 GB 7099-2015 第3章的规定。

6.2.3.2 酸价的测定应符合GB 5009.229 的规定。

6.3 安全要求

6.3.1 微生物限量

6.3.1.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6.3.1.2 糕点类粮食制品还应符合GB 7099 的规定。

6.3.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.3.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批次原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 原辅料入库检验

原辅料应经过企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.3 出厂检验、型式检验

按相应国家标准、行业标准、地方标准的规定执行。无上述标准的按经备案有效的企业标准执行。

7.4 抽样方法

从每组批产品的不同部位随机抽取10包装，总净含量不少于1kg，分别用作感官检验、理化检验、微生物检验、留样。其中净含量抽样应按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》进行。

7.5 判定规则

出厂检验结果中，微生物指标如有不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检。其他项目如有不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检不合格项目，以复检结果为最终判定依据。复检后仍有一个项目不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 运输标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 运输包装采用的纸箱应符合GB/T 6543的规定，要求封口严密，捆扎牢固，坚固耐用，适合长途运输要求。

8.2.2 销售包装用纸或塑料袋等应符合GB/T 10004的规定，包装坚实、完整、清洁、干燥，封口严密。

8.2.3 蒸蛋糕的包装材料应符合有关国家卫生标准的规定。包装物应完整，不破损，内容物不外露。

8.3 运输和贮存

8.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。

8.3.2 应在清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠，无异味的仓库内贮存。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他会影响产品质量的物品混装、运输或贮存。

8.3.4 蒸蛋糕的运输车应保持清洁卫生、无污染。

9 管理要求

对申请纳入“揭农尚品”农产品管理的粮食制品，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

10 售后服务

10.1 在本文件要求的运输和贮存条件下，若产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

10.2 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24小时内对客户的疑议作出响应。

参考文献

- [1] SN/T 2911—2011 进出口粮食制品检验规程
- [2] Q/JXSH 0037 S-2022 软式绿豆饼
- [3] Q/GRSP 0010S—2021 益生菌蒸蛋糕
- [4] T/XXQCH 0002S-2019 厦门特色食品 新圩嫂面线
- [5] T/GZBZ 31-2022 广式肠粉
- [6] Q/JFC 0004 S-2021 干面制品
- [7] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号（2023.3.16公布））
- [8] 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号)