|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.040 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png QFIA |   X 10 |

青岛市食品工业协会团体标准

T/QFIA XXXX—XXXX

预拌粉

Premixed powder

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

青岛市食品工业协会  发布

1. 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。

本文件由青岛市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预拌粉

* 1. 范围

本文件规定了预拌粉的品种、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、食用淀粉等为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖等辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、搅拌等工艺制成的至少包括两种物料的预拌粉。本产品为非即食类，需熟制后食用。

* 1. 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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10463 玉米粉

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 产品分类

按用途不同分为：发酵面制品用预拌粉、油炸面制品用预拌粉、淀粉制品用预拌粉、方便米面制品用预拌粉、冷冻米面制品用预拌粉、面包用预拌粉、糕点用预拌粉、饼干用预拌粉、预制肉制品用预拌粉、熟肉制品用预拌粉、冷冻水产品用预拌粉、冷冻鱼糜制品用预拌粉、预制水产品用预拌粉、熟制水产品用预拌粉等。

* 1. 技术要求
     1. 原辅料要求
        1. 小麦粉

应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

* + - 1. 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

* + - 1. 玉米粉

应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

* + - 1. 食用盐

应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

* + - 1. 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

* + - 1. 香辛料(除罂粟、藏红花)

应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。

* + - 1. 植物油

应符合GB 2716的规定。

* + - 1. 乳粉

应符合GB 19644的规定。

* + - 1. 其他原辅料

应符合相应标准的规定。

* + 1. 感官指标

应符合表1的规定。

1. 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 色泽 | 产品特有色泽，均匀一致 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽及组织形态，并检查其有无外来杂质，嗅其气味，品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有产品应有的香味、滋味，无异味 |
| 组织形态 | 粉末或颗粒状 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 20 | GB 5009.3 |
| 二氧化硫/(mg/kg) ≤ | 30 | GB 5009.34 |

* + 1. 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |

* + 1. 真菌毒素限量

应符合表3的规定。

1. 真菌毒素限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |

其他污染物限量应符合GB 2761的规定。

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合GB 2760、GB 14880的规定。

* + 1. 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法检验。

* 1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一批原料，同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一组产品为一组批。

* + 1. 抽样

应符合GB/T 30642和GB/T 5490的相关规定。

* + 1. 检验
       1. 出厂检验
          1. 检验项目

包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分。

* + - * 1. 产品出厂

产品出厂需经工厂质量检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

* + - 1. 型式检验

正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一必须进行：

1. 新产品投产前；
2. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
3. 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
4. 停产半年及以上，再恢复生产时；
5. 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；

检验项目为本标准规定的全部项目。

* + - 1. 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

检验项目如有一项及一项以上不符合，可在同批产品中加倍抽样对全部出场项目进行复验，以复验结果为准。若复验项目仍有不符合出现，则判该批产品为不合格品，若复验项目全部合格，则判该批产品为合格产品。

* 1. 标志、包装、运输、贮存、保质期
     1. 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的相关规定。

包装储运图示标志符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

包装材料应符合相应国家标准要求和有关规定。

包装容器应大小合适，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，且确保产品在贮藏和运输过程中，保持干燥和不受污染。

* + 1. 运输

运输工具要清洁无污染，运输时应防晒、防雨、防潮。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

* + 1. 贮存

应储存在通风、干燥、清洁的地方，严禁与有异味、有毒、有害、易挥发物品一同存放。

* + 1. 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。

