

团 体 标 准

T/NSSQ X-2022

软谷物酱

Softgrain

(征求意见稿)

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 技术要求	4
4.1 原辅料要求	4
4.2 感官要求	4
4.3 理化指标	4
4.4 微生物指标	4
4.5 食品添加剂	5
4.6 污染物限量	5
4.7 净含量及允许负偏差要求	5
4.8 生产加工过程的卫生要求	5
5 试验方法	5
5.1 感官检验	5
5.2 理化指标	5
5.3 微生物指标	5
5.4 污染物指标	5
5.5 净含量	6
6 检验规则	6
6.1 组批	6
6.2 原辅料检验	6
6.3 抽样方法和数量	6
6.4 出厂检验	6
6.5 型式检验	6
6.6 判定规则	6
7 标签、标志、包装、规格、运输和贮存	6
7.1 标签、标志	6
7.2 包装及规格	6
7.3 运输	7
7.4 贮存	7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州焙乐道食品有限公司提出。

本文件由广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

软谷物酱

1 范围

本文件规定了软谷物酱的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于软谷物酱产品的生产、检验和销售。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2762-2022 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.22 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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 5756 酸面团
- 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文件。

3.1

软谷物酱 softgrain

以水、粮食和/或油料（包括但不限于谷物、杂粮、籽类）及其制品、酸面团及其制品为原料，添加或不添加其他配料、食品添加剂，经加热混合搅拌等工艺制成的软谷物酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 粮食（谷物和杂粮）应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 籽类应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.3 酸面团应符合 QB/T 5756 的要求。
- 4.1.4 酸面团制品应符合 GB 2761、GB 2762-2022 的要求
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 以上原辅料均应符合 GB 2761、GB 2762-2022、GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	带有该品种应有的滋味和气味，无异味
状态	带颗粒酱状物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
pH 值	≤ 4.5
水分，%	≤ 85
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数，CFU/g	≤ 5000
霉菌，CFU/g	≤ 200
大肠菌群，CFU/g	≤ 10

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762-2022 中粥类罐头的要求。

4.7 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

打开样品外包装，取 10 g 样品，在自然光下观察色泽和组织形态，检查有无外来杂质；嗅其气味是否符合要求。

5.2 理化指标

5.2.1 pH 值

按 GB 5009.237 的规定进行。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定进行。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 霉菌

按 GB 4789.15 的规定进行。

5.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.4 污染物指标

按 GB 2762-2022 的规定进行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的、包装完好的同一品种为一批。

6.2 原辅料检验

原辅料入库时须经企业质检部门验收合格后方可入库。

6.3 抽样方法和数量

每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需求以及留样的需求。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经企业质检部门按本文件规定进行检验，检验合格后才能出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、pH 值、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时应每年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 更换原材料的产地或供应商，更换主要设备，可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产（三个月以上），再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出进行型式检验时；
- e) 新产品定型投产时。

6.5.2 型式检验项目包括本文件规定的全部要求。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本文件要求的，判为合格品。

6.6.2 检验项目全部符合本文件时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，并不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.6.3 供需双方对产品质量有异议时，可共同协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果为最终判定依据。

7 标签、标志、包装、规格、运输和贮存

7.1 标签、标志

符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装及规格

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及相关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。运输时严防雨淋、日晒、受潮，不得与有毒、有害物质混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥处，存放地点应清洁、卫生，离墙 30 cm 以上，离地 10 cm 以上，不得与有毒、有害物质混贮。
