

Q/NMHT

内蒙古草原汉唐食品有限公司企业标准



Q/NMHT 0001S—2018

火麻仁制品



2018-01-11 发布

2018-05-31 实施

内蒙古草原汉唐食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司提出。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司起草。
本标准由内蒙古草原汉唐食品有限公司批准。
本标准主要起草人：韩正泽、宋彦红。

火麻仁制品

1 范围

本标准规定了火麻仁制品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以火麻仁为主要原料，经清洗、研磨、过滤、熟化、添加食用盐、添加（或不添加）辣椒油、包装等工序加工而成的火麻仁制品。

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 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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/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	目 录
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	新 增
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		和 产 品 相 关
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（网址： http://www.aqsiq.gov.cn ）			附 录

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 火麻

火麻(Cannabis sativa L. subsp. Sativa)

3.2 火麻籽

火麻的果实。

3.3 火麻仁

火麻籽去掉果壳后的核仁。

3.4 冷冻麻籽豆腐

冷冻麻籽豆腐以火麻仁为原料,经清洗、研磨、过滤、熟化、添加食用盐、自然冷却、包装等工序加工而成,在零下摄氏5~18度冷藏的产品。

3.5 即食麻籽豆腐

即食麻籽豆腐是以火麻仁为原料,经清洗、研磨、过滤、熟化、添加食用盐,添加(或不添加)辣椒油,包装等工序加工而成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 火麻籽应新鲜、清洁、无污染、无霉变、无虫蛀、无杂质,应符合GB19300的规定。

4.1.2 食用盐:应符合GB/T 5461的规定。

4.1.3 辣椒油:应符合SB/T11192-2017的规定

4.1.4 生活饮用水:应符合GB 5749的规定

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	
	冷冻麻籽豆腐	即食麻籽豆腐
色 泽	呈灰色或灰白色,色泽均匀。	
滋味与气味	具有火麻仁特有的香味,咸度适口、无酸、苦、涩、糊及其他异味。	
组织状态	成品(冷冻品解冻后)呈半固态(糊状)物质,质地细腻,允许有油脂析出。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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		指标	
		冷冻麻籽豆腐	即食麻籽豆腐
水分%	≤	92	
蛋白质%	≥	7	
食盐（以 NaCl 计）%	≤	2.0	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.32	
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	2.4	
氯氰菊酯（异构体之和）（mg/kg）	≤	0.08	

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 污染物限量

污染物中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg, 其他污染物限量指标应符合GB2762中坚果及籽类（咖啡豆除外）的规定。

4.6 农药残留限量

残留物：氯氰菊酯（异构体之和）≤0.08mg/kg，符合GB2763中油料和油脂及其项下小型油籽类的规定。

4.7 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

将被检样品放置于白色瓷盘中观其色泽、组织状态、嗅其气味、品其滋味、观其有无杂质。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的检验方法。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的检验方法。

6.2.3 食用盐

按GB/T 5461规定的检验方法。

6.2.4 过氧化值、酸价

按GB 19300规定的检验方法。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的检验方法。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的检验方法。

6.2.7 其他污染物限量

按GB 2763规定的检验方法。

6.2.8 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的检验方法。

6.3.2 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定方法测定。

6.3.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料，同一生产条件生产的产品为一个批次。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，在每批产品中抽取样品2kg，样品分成两份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品必须经检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官要求、净含量、水分、蛋白质、菌落指数。

7.4 型式检验

产品正常生产时，每年不少于2次型式检验，有下情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、配方有较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出检验要求时。

型式检验包括本标准技术要求中规定的全部要求。

7.5 判定规则

产品经检验，所检验项目全部符合本标准规定，即判为合格品；检验结果微生物指标有不合格项，判该产品为不合格，并不得复检。其余项目有不合格项，可在同批产品中加2倍量抽样对不合格项进行复检，判定以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的标签应符合GB 7718规定，并标明产地、贮存方法等。对可直接食用的产品应在标签上标注“即食”字样。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定，封口应严密、牢固、清洁、包装物上的标识应清晰、易于识别。

8.3 运输

8.3.1 产品运输中应采用符合卫生要求，有防雨、防尘设备的运输工具。对运输工具及设备应经常清洗、消毒、保持清洁卫生严禁与有毒、有害、有污染物的物品混运。

8.3.2 运输产品时，应在低温或常温下进行，防止温度过高损坏产品，并防止挤压、破损。

8.3.3 产品装卸时，不得接触地面，轻拿、轻放，不得破坏包装。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、符合卫生要求的库房内，需冷冻的产品，应贮存于冷冻设备中。不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8.4.2 产品贮存中应离地、离墙，有防鼠、防尘、防蝇设施。

8.4.3 产品贮存中应码放整齐，先进先出，后进后出，防止积压、过期。

8.5 产品保质期

冷冻火麻仁豆腐的保质期不少于12个月；即食火麻仁豆腐的保质期不少于1个月；火麻仁蛋白的保质期不少于7天。

8.3.2 产品保质期：即食火麻仁豆腐的保质期不少于1个月；冷冻火麻仁豆腐的保质期不少于12个月；火麻仁蛋白的保质期不少于7天。

8.3.3 产品贮存：产品应存放在阴凉、干燥、通风处，避免阳光直射。

8.3.4 产品运输：产品应采用冷链运输，确保运输过程中温度控制在-18℃以下。

8.3.5 产品包装：产品应采用食品级包装材料，包装应密封、完好，无破损。

8.3.6 产品标识：产品包装上应有清晰的产品名称、生产日期、保质期、生产厂家等信息。

8.3.7 产品检验：产品应按照国家相关标准进行检验，合格后方可出厂。

8.3.8 产品追溯：企业应建立产品追溯体系，确保产品来源可追溯。

8.4 产品安全与卫生

8.4.1 原料安全：企业应选用符合国家标准的原料，确保原料安全、卫生。

8.4.2 生产过程卫生：企业应严格执行生产过程卫生控制，确保产品卫生安全。

8.4.3 成品检验：企业应对成品进行严格检验，确保产品符合食品安全标准。

8.4.4 卫生管理：企业应建立健全卫生管理制度，确保生产环境清洁卫生。

8.4.5 人员卫生：企业应对生产人员进行卫生培训，确保人员卫生。

8.4.6 设备卫生：企业应定期对生产设备进行清洗消毒，确保设备卫生。

8.4.7 虫害控制：企业应采取有效措施，防止生产环境中产生虫害。

8.4.8 废弃物处理：企业应妥善处理生产过程中产生的废弃物，防止污染环境。

8.4.9 产品召回：企业应建立产品召回制度，确保在发现问题时能及时召回产品。

8.4.10 食品安全事故处理：企业应制定食品安全事故应急预案，确保在发生事故时能及时有效处理。

8.4.11 食品安全培训：企业应定期对员工进行食品安全培训，提高员工食品安全意识。

8.4.12 食品安全记录：企业应建立健全食品安全记录制度，确保食品安全可追溯。

8.4.13 食品安全自查：企业应定期进行食品安全自查，发现问题及时整改。

8.4.14 食品安全改进：企业应根据自查结果，持续改进食品安全管理工作。

8.4.15 食品安全宣传：企业应积极开展食品安全宣传，提高消费者食品安全意识。

8.4.16 食品安全合作：企业应加强与监管部门、行业协会等的合作，共同维护食品安全。

8.4.17 食品安全创新：企业应积极探索食品安全新技术、新方法，提高食品安全水平。

8.4.18 食品安全总结：企业应定期对食品安全工作进行总结，不断提升食品安全管理水平。

8.4.19 食品安全承诺：企业应向社会公开食品安全承诺，接受社会监督。

8.4.20 食品安全保障：企业应建立健全食品安全保障体系，确保产品安全、卫生。

8.4.21 食品安全责任：企业应明确各级管理人员的食品安全责任，确保责任落实到位。

8.4.22 食品安全奖惩：企业应建立健全食品安全奖惩制度，激励员工积极参与食品安全工作。