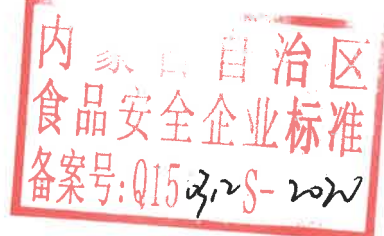


Q/HLYT

红山区龙跃腾食品厂企业标准

Q/HLYT 0001S—2020

火麻仁制品



2020 - 08 - 15 发布

2020 - 08 - 20 实施

红山区龙跃腾食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由红山区龙跃腾食品厂提出。

本标准由红山区龙跃腾食品厂起草。

本标准由红山区龙跃腾食品厂批准。

本标准主要起草人：徐海兰



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、冷却、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/T 191 包装储运图示标志
- 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量限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

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 saiva. subsp. sativa*）：又名大麻、山丝苗、线麻、胡麻、野麻。桑科，属一年生直立草本。高1-3米，枝具纵沟槽，密生灰白色贴伏毛。叶掌状全裂，裂片披针形或线状披针形。长7-15厘米，中裂片最长，宽0.5-2厘米；托叶线形。

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、熟化同时添加适量的食用盐、自然冷却、包装等工序加工而成，呈半固态（糊状）物质，在零下10-18℃冷藏，冷藏8小时后呈冻结状态。

4 技术要求

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 GB 19300 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	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	无肉眼可见的外来杂质。

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
水分% ≤	90
蛋白质% ≥	7

食用盐（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 GB 29921 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）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10	10 ³

^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）”。其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留量限量

残留物：氯氰菊酯（异构体之和）≤0.08 mg/kg，符合 GB 2763 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

将被检样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定方法检验。

6.2.3 食用盐

按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.4 过氧化值、酸价

按GB 19300规定方法检验。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

6.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 中规定的方法检验。

6.2.7 农药残留量限量

按 GB 2763 中规定的方法检验。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3中规定的方法检验。

6.3.2 致病菌

按GB 29921中规定的方法检验。

6.4 净含量

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

从同一批次产品中随机抽取不少于4个独立包装样品,样品总量不得少于2kg,分为两份,一份检验,一份留样备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经检验合格并符合合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品正常生产时，每年不少于2次型式检验，其检验项目为本标准要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

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

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中微生物指标有不合格项时，判定该批产品为不合格品。并不得复检。其余项目不合格时，可从同批产品中加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

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标明产地、贮存方法。

8.1.2 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装材料应符合食品安全标准的相关的规定。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 运输车必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒、装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、有污染的货物混运。

8.3.3 产品装卸时，不得接触地面。运输时应在低温或常温下进行，防止温度过高损坏产品。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、卫生的冷藏库或冷冻设备中，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

8.4.2 产品贮存中应离墙、离地（不少于 10cm）。不得露天码放，远离热源。

9 保质期

产品在冷冻条件下保质期不少于12个月。
