

Q/YGS

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0024 S—2022

方便食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0037 S-2022
备案日期: 2022年7月26日

云南省
备案
备案日

2022 - 07 - 26 发布

2022 - 07 - 29 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的方便食品是以核桃仁除去蛋白质和脂肪后干燥的纤维粉为主原料，白砂糖、植脂末、燕麦片、米粉、黄豆、黑豆、黑芝麻、麦芽糊精、抗性糊精、低聚果糖为次原料，添加适量辅料，经粉碎、熟制、筛分、混合、包装等工序制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调类谷物制品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、尹文剑、杨丽。

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以核桃仁除去蛋白质和脂肪后干燥的纤维粉为主原料，白砂糖、植脂末、燕麦片、米粉、黄豆、黑豆、黑芝麻、麦芽糊精、抗性糊精、低聚果糖为次原料，添加适量辅料，经粉碎、熟制、筛分、混合、包装等工序制成的方便食品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 产品分类

3.1 根据原料不同分为：核桃粗粮黑系列方便食品和核桃粗粮红系列方便食品。

3.1.1 核桃粗粮黑系列方便食品：以核桃（粉）、植脂末、白砂糖、燕麦片、麦芽糊精、大米粉、黑米粉、黑豆、黄豆、黑芝麻、低聚果糖（益生元）、抗性糊精（水溶性膳食纤维）为原料。

3.1.2 核桃粗粮红系列方便食品：以核桃（粉）、植脂末、白砂糖、燕麦、麦芽糊精、大米粉、红米粉、红豆、黄豆、红枣片、低聚果糖（益生元）、抗性糊精水溶性膳食纤维）为原料。

食品安全企业
证：5323 S
月： 年

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.4 燕麦片：应符合 GB 19640 的规定。
- 4.1.5 大米粉：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.6 黑米粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 4.1.7 大豆、黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.8 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.9 抗性糊精：应符合相应食品安全标准及有关规定。
- 4.1.10 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 4.1.11 红米粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 4.1.12 红枣片：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.13 红豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.14 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.16 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本品特有的色泽。	取一个最小包装样品，倒入透明玻璃容器中，先用少量温开水搅拌成糊状，在加入一定量80度以上的水，充分搅拌均匀后观察。
滋味气味	具有本品应有的口感受及风味、无异味。	
组织形态	粉状、无结块。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
冲调性	用80度以上水冲调均匀后可见糊状。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质/(%)	≥ 5.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (Pb) /(mg/L)	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg），样品分成2份，一份用于检验；另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判定该批为不合格且不得复检；其余指标如有不合格，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

标准备案章

—
月 日

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

贮存产品的库房应清洁卫生、阴凉、干燥、通风，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠措施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内产品，按不同品种分别离地、离墙堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



段学泉

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7月 12日