

Q/KDL

昆明滇隆食品厂企业标准

Q/KDL 0002 S—2022

方便冲调食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010373 S- 2022

备案日期: 2022 年 09 月 02 日

2022-08-31 发布

2022-09-02 实施

昆明滇隆食品厂 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品是以大米、紫米、红米、糯米等谷物为主要原料，添加（或不添加）橘皮、生姜、大枣、食糖等辅料，添加（或不添加）食品添加剂或食品营养强化剂，经预处理、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明滇隆食品厂负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨乐。

省食品

号: 53

期:

方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、紫米、红米、糯米等谷物为主要原料，添加（或不添加）橘皮、生姜、大枣、食糖等辅料，添加（或不添加）食品添加剂或食品营养强化剂，经预处理、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工艺加工而成的方便冲调食品。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米、紫米、红米、糯米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 橘皮、大枣：应洁净、无霉变、无污染的产品，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200个独立包装，随机抽取20个独立包装（总重量不低于2 kg），分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经本公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，判定该批产品为不合格品，不得复检；其余项目不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

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》。

四、本单位于 2022 年 08 月 18 日 至 2022 年 08 月 25 日 在 微博网址为：<https://weibo.com/u/1950156013> 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

昆明滇隆食品厂

备案单位（盖章）

2022 年 08 月 25 日

杨乐

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 08 月 25 日