

Q/KXJ

昆明学军魔芋制品有限公司企业标准

Q/ KXJ 0001 S—2022

方便冲调食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010519 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 02 日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

昆明学军魔芋制品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品是以魔芋粉、山药、葛根、莲子、红枣、枸杞、芡实、核桃、花生、芝麻等为原料，经混合、包装等工艺制成。按照《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》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。

本标准由昆明学军魔芋制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘玉仙

省食品安

号: 530

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、运输和贮存。

本标准适用以魔芋粉、山药、葛根、莲子、红枣、枸杞、芡实、核桃、花生、芝麻等为原料，经混合、包装等工艺制成的方便冲调食品。

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 花生、核桃：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 魔芋粉、山药、葛根、莲子、芡实、枸杞：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.5 其他原辅料：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。

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	具有熟制原料固有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有本产品固有的滋味，无不良气味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

全企业

1

年

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不少于50kg），抽取6个独立包装的样品（总质量不少于5kg），分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

标准备

)-

月

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

案章

日

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10月31日至2022年11月8日在昆明学军魔芋制品有限公司微信公众号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。

昆明学军魔芋制品有限公司

备案单位（盖章）

2022年11月15日

刘玉仙

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月15日