

Q/JHL

剑川县昊霖农业科技有限公司企业标准

Q/JHL 0001 S—2022

方便食品（速食汤、羹）



2022 - 12 - 12 发布

2022- 12 - 13 实施

剑川县昊霖农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便食品（速食汤、羹）是以金耳、银耳等食用菌为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖等食糖、南瓜、紫薯、红薯等新鲜蔬菜及蔬菜干制品、新鲜水果及水果干制品、坚果与籽类食品、可食用花卉、可食用藻类、燕麦、黄小米、藜麦米、紫米、绿豆、红豆、红腰豆等粮食加工品、淀粉制品、淀粉糖、蜂蜜，牛乳、酸奶、炼乳、干酪等乳制品、魔芋精粉等薯类食品、普洱茶等茶叶、抹茶等茶叶相关制品、水产制品、咖啡、可可粉、巧克力及其制品、蜜饯、果蔬汁、果酱、发酵酒及其配制酒、枸杞子、红枣、莲子、百合、姜、蛹虫草、燕窝、人参（人工种植5年及5年以下），经原料预处理、清洗切分、煮制、拼配摆盘、速冻、冷冻干燥、包装等工艺加工制成。根据《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 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由剑川县昊霖农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李艳成。

方便食品（速食汤、羹）

1 范围

本标准规定了方便食品（速食汤、羹）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以金耳、银耳等食用菌为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖等食糖、南瓜、紫薯、红薯等新鲜蔬菜及蔬菜干制品、新鲜水果及水果干制品、坚果与籽类食品、可食用花卉、可食用藻类、燕麦、黄小米、藜麦米、紫米、绿豆、红豆、红腰豆等粮食加工品、淀粉制品、淀粉糖、蜂蜜，牛乳、酸奶、炼乳、干酪等乳制品、魔芋精粉等薯类食品、普洱茶等茶叶、抹茶等茶叶相关制品、水产制品、咖啡、可可粉、巧克力及其制品、蜜饯、果蔬汁、果酱、发酵酒及其配制酒、枸杞子、红枣、莲子、百合、姜、蛹虫草、燕窝、人参（人工种植5年及5年以下），经原料预处理、清洗切分、煮制、拼配摆盘、速冻、冷冻干燥、包装等工艺加工制成的方便食品（速食汤、羹）。

2 规范性引用文件

本标准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 金耳、银耳、食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 白砂糖、冰糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 食用花卉：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.5 可食用藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.6 燕麦、黄小米、藜麦米、紫米、绿豆、红豆、红腰豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.8 蔬菜干制品：应符合 NY/T 959 或 NY/T 960 或供应商备案有效企业标准的规定。
- 3.1.9 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.10 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.11 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.12 酸奶：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.13 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.14 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.15 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.16 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.17 巧克力及其制品：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.18 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

- 3.1.19 果蔬汁：应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.20 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.21 抹茶：应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.22 咖啡：应符合 GB/T 30767 的规定。
- 3.1.23 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.24 发酵酒及其配制酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.25 蛹虫草：应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（卫计委 2014 年第 10 号）的规定。
- 3.1.26 燕窝：应符合 GH/T 1092、GB 31650 的规定。
- 3.1.27 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.28 水果、南瓜、紫薯、红薯、枸杞子、红枣、莲子、百合、姜、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应选用无霉变、无变质、无虫蛀、无并污染的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.29 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.30 其他原辅材料：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	呈相应产品固有色泽	取适量样品倒入洁净的烧杯内，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品正常的形态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，（g/100g）	≤ 12.0	GB 5009.3
米酵菌酸 ^a ，（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.189
^a 仅适用于添加银耳的产品		

3.4 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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7096 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 食品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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（盒），抽样数量为12袋（盒）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目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，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

标准备案

3-

月

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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 11 月 28 日至 2022 年 12 月 06 日在网页 <https://www.ynbsgl.com/news/64.html> 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。



备案单位（盖章）

李艳成

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 09 日

2022 年 12 月 09 日