

Q/DZB

云南滇珍宝生物科技有限公司昆明分公司企业标准

Q/DZB 0013 S—2023

代替 Q/DZB 0013 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: 53010205 S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 16 日

2023-05-16 发布

2023-05-18 实施

云南滇珍宝生物科技有限公司昆明分公司
发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品是以粮食（荞麦、青稞、燕麦、小麦、薏苡仁、白芸豆）、坚果（黑芝麻、核桃、花生、杏仁等）、葛根、芡实、魔芋、茯苓、山药、木瓜、枸杞、莲子、红枣、黄精、三七花、松花粉中的几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经挑选、粉碎、混合、干燥或不干燥、成型或不成型、灭菌或不灭菌、包装等工艺制成。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》的有关规定，特制定本标准，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。

本标准代替Q/DZB 0013 S-2022《其他方便食品（冲调类）》。

本标准由云南滇珍宝生物科技有限公司昆明分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：滕朝荣、张达筛。

省食品安
号: 530
日期:

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。

本标准适用于以粮食（荞麦、青稞、燕麦、小麦、薏苡仁、白芸豆）、坚果（黑芝麻、核桃、花生、杏仁等）、葛根、芡实、魔芋、茯苓、山药、木瓜、枸杞、莲子、红枣、黄精、三七花、松花粉中的几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经挑选、粉碎、混合、干燥或不干燥、成型或不成型、灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的方便冲调食品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 荞麦、青稞、燕麦、小麦、薏苡仁：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.4 莲子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 白砂糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 黑芝麻、花生、杏仁、核桃：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 魔芋、山药、木瓜、白芸豆、黄精、葛根、芡实、茯苓、：应洁净、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.9 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 3.1.10 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	呈白色至淡黄色	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的色泽，均匀一致。	
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 ≤	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	9.0	GB 5009.4

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 ≤	0.4	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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的有关规定。

3.9 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。

3.10 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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，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，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 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应的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、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、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2023年4月26日至2023年5月5日在云南滇珍宝生物科技有限公司昆明分公司的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。



2023年 5月 5日

备案单位主要负责人（签字）

2023年 5月 5日