

Q/XDF

寻甸东发食品有限公司企业标准

Q/XDF 0005 S—2023

方便食品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010246S-2023

备案日期: 2023 年 06 月 15 日

2023-06-15 发布

2023-06-17 实施

寻甸东发食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便食品是以独立包装的方便（米饭、米线、米粉、粉条、粉丝、饵丝）中的一种为主要原料，配以独立包装的肉制品包、水产制品包、蔬菜制品包、食用菌制品包、豆制品包、蛋制品包、调味料包、食用油包等方便调味料包中的一种或几种为辅料，经分拣，添加（或不添加）自热式发热包（非食用）、组合包装等工艺加工而成。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、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准由寻甸东发食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李才良。

食品安

号: 530

期:

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。

本标准适用于以独立包装的方便（米饭、米线、米粉、粉条、粉丝、饵丝）中的一种为主要原料，配以独立包装的肉制品包、水产制品包、蔬菜制品包、食用菌制品包、豆制品包、蛋制品包、调味料包、食用油包等方便调味料包中的一种或几种为辅料，经分拣，添加（或不添加）自热式发热包（非食用）、组合包装等工艺加工而成的方便食品。

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 产品分类

3.1 根据产品主食原料的不同将产品分为：方便米饭类、方便米线类、方便米粉类、方便粉条类、方便粉丝类、方便饵丝类。

3.2 根据产品的原辅料不同将产品分为：主料包和方便调味包。

3.2.1 主料包：以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的米饭包、米线包、米粉包、粉条包、粉丝包、饵丝包。

3.2.2 方便调味料包：以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的肉制品包、水产制品包、蔬菜制品包、食用菌制品包、豆制品包、蛋制品包、调味料包、食用油包。

3.2.2.1 肉制品包：以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌制（或不腌制）、酱卤（油炸、蒸煮、烘炒）、包装、杀菌（或不杀菌）、冷却等工艺加工而成。

3.2.2.2 水产制品包：以动物性水产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经干燥（或熟制杀菌）、包装等工艺制成。

3.2.2.3 蔬菜制品包：以新鲜、干制、盐渍蔬菜为主要原料，经挑选、清洗或漂洗、盐渍（或不盐渍）、泡制（或不泡制）、脱盐（或不脱盐）、分切（或不分切）、煮制（或卤制）、脱水（或不脱水）、调味（或不调味），添加（或不添加）其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经混合（或不混合）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的干制蔬菜、酱腌菜、油炸蔬菜、蔬菜罐头等独立包装的蔬菜制品。

3.2.2.4 食用菌制品包：以食用菌为主要原料，经预处理后，配以其他辅料，经熟制、包装、灭菌等工艺制成。

3.2.2.5 调味料包：以辣椒、食盐、酿造酱、谷氨酸钠、香辛料、食用植物油、食用动物油脂、酱腌菜、食用淀粉、葡萄糖等其中的两种或两种以上为主要原料，添加（或不添加）食用菌、禽畜肉、食品添加剂，经调配、混合、炒制、包装等工艺加工而成的固态、半固态、液态独立包装的调味料包。

3.2.2.6 食用油包：经食用油灌装而成的独立包装的食用油包。如调和油、花生油等。

3.2.2.7 豆制品包：以大豆制成的独立包装的干制或熟制豆制品包。如腐竹、豆腐皮、豆腐丝、炸腐竹、冻干豆腐等。

3.2.2.8 蛋制品包：以鲜蛋为主要原料，添加（或不添加）辅料，经熟制或腌制、包装、杀菌等工艺加工而成的独立包装的蛋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 方便米饭：应符合 GB/T 31323 的规定。

4.1.2 粉丝、粉条：应符合 GB 2713 的规定。

4.1.3 调味料包：应符合 GB 31644、GB 10133 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 食用菌制品：应符合 GB 7096 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 肉制品：应符合 GB 2726、GB 2730、GB 7098 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 食用油：应符合 GB 2716 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.10 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 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。

4.2 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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的滋味，无异味。	
组织形态	具有该品特有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
霉菌 ^f ，CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注：^a仅适用于米线、米饭、米粉、粉丝、粉条、饵丝与方便调味料包的混合检验。
^b样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^c仅适用于含肉制品的产品检验。
^d仅适用于含牛肉制品、发酵肉制品的产品检测。
^e仅适用于含水产调味品的产品检测。
^f仅适用于鲜米线包的检测。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照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，检验项目为本标准的全部项目。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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，各类独立包装的调味料包标签标识应符合相应的标准及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及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。

6.3 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。

6.4 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。

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2023年05月25日至2023年06月01日在微信公众号上对寻甸东发食品有限公司《方便食品》的企业标准备案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。

公示网址为：

https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247483968&idx=1&sn=8ee94219d5db0a95e125d87ff4a68052&chksm=c17f7b6fff608f2799de6fc5dff8fc0322765d33ea6e4715b3d731dae3a28dff8e19203b54043&token=1293597885&lang=zh_CN#rd

备案单位（盖章）

2023年06月01日

李才良

备案单位主要负责人（签字）

2023年06月01日