

Q/MMX

勐海曼香云天农业发展有限公司企业标准

Q/MMX 0001 S—2023

方便食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280081 S-2023
备案日期: 2023 年 9 月 26 日

云南省
备案号
备案日期

2023-09-26 发布

2023-09-26 实施

勐海曼香云天农业发展有限公司 发布

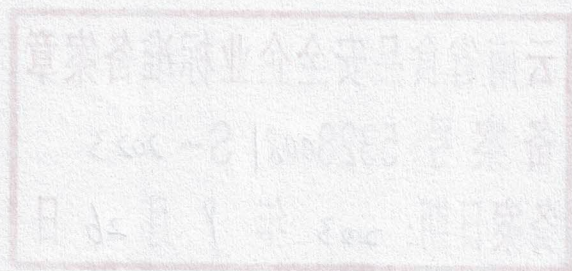
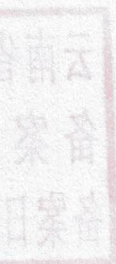
前言

我公司生产的方便食品是以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工生产制成的面条、米线（米粉）、粉丝等，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。根据相关法律法规制定本标准，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 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的规定制定，其中铅的限量指标严于食品安全国家标准规定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海曼香云天农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱波。



方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工生产制成的面条、米线（米粉）、粉丝，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据产品原辅料不同分为：方便米线（米粉）、方便面条、方便粉丝（粉条）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 生产工艺

原料验收 → 组合 → 包装 → 检验 → 入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
包装	密封完好，无破损、无胀袋。	打开包装，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，目视鼻嗅，品尝滋味，检查有无杂质。
色泽	具有相应品种的色泽	
滋味与气味	具有相应品种固有的滋味和气味，无异味	
组织状态	具有产品固有的形态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	菜肴包	酱腌菜包	调味料包	鲜(干)面条包	粉条(粉丝)包、米线包	检测方法
水分/(g/100g) ≤	-	-	-	10.0(干面条) 35.0(湿面条)	17.0(干制品) 65.0(湿制品)	GB 5009.3

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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) ≤	0.16	GB/T5009.11

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 微生物指标

应符合 GB 17400 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070 规定的方法检验。

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 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

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 产品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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蚊蝇、防虫害、防鼠等设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混贮。产品堆放时应做到离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

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09月01日至2023年09月08日在企业标准信息公共服务平台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）



2023年09月08日

备案单位主要负责人（签字）

2023年09月08日