

Q/YNC

云南丛山食品有限责任公司企业标准

Q/YNC 0007 S—2023

云南省食
品安全
备案号
备案日期

方便米饭

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040043S-2023
备案日期: 2023 年 07 月 12 日

2023 - 07 - 12 发布

2023 - 07 - 14 实施

云南丛山食品有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的方便米饭是以独立包装大米、糙米、黑米、红米、紫米、糯米等中的一种或多种为主要原料，配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复核调味料、食用油、蛋制品等方便调料包中的一种或多种为辅料，经分拣、分包、添加或不添加方便调味料包、添加或不添加自热式发热包、组合、包装等工艺加工制成。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、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，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南丛山食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张洹瑞、孙学有。



方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的产品分类、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大米、糙米、黑米、红米、紫米、糯米等中的一种或多种为主要原料，配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、食用油、蛋制品等方便调料包中的一种或多种为辅料，经分拣、分包米粒、添加或不添加方便调味料包、添加或不添加自热式发热包、组合、包装等工艺加工制成的方便米饭。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 产品分类

根据食用方法不同分为：煮制型方便米饭、自热型方便米饭。

3.2 产品组分分类

3.2.1 按产品原辅料不同将产品组分分为：主料包、方便调味料包。

3.2.2 主料包为以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的大米、糙米、黑米、红米、紫米、糯米等

3.2.3 方便调味料包为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、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、食用油、蛋制品等。

3.3 方便调料包分类

3.3.1 肉制品：畜禽肉类经酱卤、油炸、蒸煮、烘炒包装杀菌或不杀菌（或是腌制成熟）工艺而制成独立包装的肉制品。

3.3.2 水产制品：以动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥（或是熟制杀菌）工艺制成的独立包装的水产品。

3.3.3 蔬菜制品：以蔬菜为原料经过干燥包括冷冻干燥（或是腌渍、或是油炸、或是包装杀菌）而制成独立包装的干制蔬菜、酱腌菜、油炸的蔬菜、蔬菜罐头等。

3.3.4 食用菌制品：以食用菌为主要原料，配以或不配以其他辅料，将熟制（油炸、蒸煮等）、包装、杀菌等加工而成的独立包装的食用菌制品。

3.3.5 复合调味料：使用两种或两种以上的调味料（如调味酱、豆瓣酱、酿造酱、水产调味品、食用盐、味精、鸡精调味料、白糖、辣椒、食醋、酱油、香辛料等）为原料，添加或不添加辅料（食用油、食用菌、畜禽肉等），经相应工艺加工而成的液态、半固态、固态独立包装的调味料。

3.3.6 食用油:经食用油灌装而成独立包装的食用油。如调和油、花生油等。

3.3.7 豆制品:以大豆制成独立包装的干制或是熟制非发酵性豆制品。如腐竹、豆腐皮、豆腐丝、腐皮卷、炸腐竹、冻干豆腐等。

3.3.8 蛋制品:以鲜蛋为原料,添加或不添加辅料,经卤制或是腌制、包装、杀菌等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 大米:应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 糙米、黑米、红米、紫米、糯米等:应选用洁净、无霉变、无污染的产品,并符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 复合调味料:应符合 GB 31644 或 GB 10133 的规定。

4.1.4 食用菌制品:应符合 GB 7096 的规定。

4.1.5 水产制品:应符合 GB 10136、GB 7098 的规定。

4.1.6 食用油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 肉制品:应符合 GB 2726、GB 2730、GB 7098 的规定。

4.1.8 蔬菜制品:应符合 GB 2714、GB 7098 的规定。

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及辅料。

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	具有相应产品固有的色泽	打开包装,取适量样品置于洁净干燥的白色磁盘中,在自然光线明亮处目视、鼻嗅、熟制后口尝。
形 态	具有相应产品固有的形态	
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味,无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	≤ 16.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 17400 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 兽药残留限量

应符合GB 31650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，并JJF 1070 的规定的的方法检测。

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 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

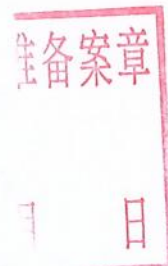
5.2 抽样

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，1份检验用，1份备用

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、生产设备、生产工艺发生较大改变时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格项时，允许用留样进行复检，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 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

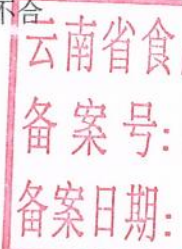
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



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 7 月 3 日至 2023 年 7 月 11 日在 全国标准信息工作服务平台 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。



备案单位名称（盖章）

2023 年 7 月 11 日

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 7 月 11 日