

Q/YFY

云南凤聿食品科技有限公司企业标准

Q/YFY 0003 S—2023

速冻面米制品

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: 53010363 S-2023

备案日期: 2023 年 08 月 30 日

2023-08-30 发布

2023-09-01 实施

云南凤聿食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻面米制品，是以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，配以天麻、三七花、三七须根、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、火腿、腌腊肉制品、食糖、食用油脂及其制品、禽蛋及其制品、饮用水、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、调味品、食用菌、豆制品、淀粉制品、蜂蜜、淀粉糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、调制（调粉或和面）、发酵（或不发酵）、经面团制作（或不制品面团）、包馅（或不包馅）、成型、熟制（或不熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准由云南凤聿食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周吉敏。

速冻面米制品

1 范围

本标准规定了速冻面米制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，配以天麻、三七花、三七须根、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、火腿、腌腊肉制品、食糖、食用油脂及其制品、禽蛋及其制品、饮用水、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、调味品、食用菌、豆制品、淀粉制品、蜂蜜、淀粉糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、调制（调粉或和面）、发酵（或不发酵）、经面团制作（或不制品面团）、包馅（或不包馅）、成型、熟制（或不熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等工艺制成的速冻面米制品。

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 谷物杂粮粉：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.2 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.3 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.4 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.5 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.6 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.7 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.8 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 畜肉类、禽肉类及畜禽肉制品：应符合 GB 2707、GB 2726、GB 2730 的规定。
- 3.1.12 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 3.1.13 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.14 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.15 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.16 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.18 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.19 葡萄干、桑椹干、苹果干、山楂、木瓜、雪梨干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.20 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.21 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.22 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.23 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.24 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.25 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.26 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.27 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.28 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.29 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄等食用花卉，山药、枸杞、木瓜、火麻仁、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、茯苓、香橼、桑椹、荷叶、莲子、黄精、紫苏、葛根、阿胶、橘皮等食药同源物质，蛹虫草、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品，柠檬等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.30 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.31 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。

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	具有相应品种产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有相应品种产品应有的组织形态。	
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂、坚果和肉制品的产品检测；酸价不适用于含有火腿制品的产品。		

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	≤ 0.4	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 19295 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包（盒），抽样基数不得少于10kg。样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 07 月 30 日至 2023 年 08 月 04 日 在 本公司微信公众号上 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 08 月 08 日

周志敏

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 08 月 08 日