

Q/CDD

云南菜墩墩农业发展有限公司企业标准

Q/CDD 0002 S—2023

方便食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010446 S-2023

备案日期: 2023 年 10 月 18 日

2023-10-18 发布

2023-10-20 实施

云南菜墩墩农业发展有限公司 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、面条）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 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。

本标准由云南菜墩墩农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：苏姿余。

省食品

号: 53

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、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、面条）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、方便面条类。

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、面条包。

3.2.2 方便调味包：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的独立包装的肉制品。

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）、包装等工艺制成的独立包装的水产品。

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、灭菌等工艺制成的独立包装的食用菌制品。

- 3.2.2.5 调味料包：以辣椒、食盐、酿造酱、味精、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 米线、米粉、饵丝、面条等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 调味料包：应符合 GB 31644、GB 10133 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.5 食用菌制品：应符合 GB 7096 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.6 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.7 肉制品：应符合 GB 2726、GB 2730、GB 7098 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 食用油：应符合 GB 2716 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.11 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 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、面条与方便调味包的混合检验。
^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

所抽样品须为用一批保质期内的产品，抽样基数为200个销售包装，随机抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于2 kg，分成2份，1份检验，1份留样备查。

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规定。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。

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。

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。

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15日至2023年09月22日在微信公众号上对云南菜墩墩农业发展有限公司《其他粮食加工品》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=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484055&idx=1&sn=4fdde8f732e0b4536f5d569cd83d4f4a&chksm=c17f7bb8f608f2ae75450bc0473fe873fd1bd5b0a83adb3404d2458b99aa4f4554e7287b2b82&token=572100629&lang=zh_CN#rd](https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk2OA==&mid=2247484055&idx=1&sn=4fdde8f732e0b4536f5d569cd83d4f4a&chksm=c17f7bb8f608f2ae75450bc0473fe873fd1bd5b0a83adb3404d2458b99aa4f4554e7287b2b82&token=572100629&lang=zh_CN#rd)

备案单位(盖章)

2023年09月25日

苏安余

备案单位主要负责人(签字)

2023年09月25日