

Q/YHC

云南杭晨农业科技有限公司企业标准

Q/YHC 0001 S—2024

其他方便食品

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010116 S- 2024

备案日期: 2024年 02月 26日

2024-02-26 发布

2024-02-28 实施

云南杭晨农业科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的其他方便食品，是以豆类、杂粮谷物、坚果及籽类、食药同源物质、新食品原料（新资源食品）、食用花卉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用油、食糖、淀粉糖浆、蜂蜜、水果粉、蔬菜粉、魔芋粉、食用盐、食用菌粉、调味品、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、加工（清洗、烘炒（或蒸煮）、熟化）、配料、粉碎（或不粉碎）、成型制丸制条（或不成型）、干燥、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 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》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。

本标准由云南杭晨农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王锴霖、陈明丽、李林辉。

食品
号：53
期：

其他方便食品

1 范围

本标准规定了其他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。

本标准适用于以豆类、杂粮谷物、坚果及籽类、食药同源物质、新食品原料（新资源食品）、食用花卉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用油、食糖、淀粉糖浆、蜂蜜、水果粉、蔬菜粉、魔芋粉、食用盐、食用菌粉、调味品、食品添加剂、营养强化剂等辅料中的一种或几种，经原辅料处理、加工（清洗、烘炒（或蒸煮）、熟化）、配料、粉碎（或不粉碎）、成型制丸制条（或不成型）、干燥、包装等工艺制成的其他方便食品。

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 根据加工工艺和成型形状的不同分为：颗粒状方便食品、丸子状方便食品、块（条）状方便食品。
- 3.2 根据使用原辅料的的不同分为：芝麻丸方便食品、黄精丸方便食品、九制黄精方便食品、杂粮丸方便食品、花卉杂粮丸等各种风味的方便食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 新食品原料（新资源食品）：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.3 蔬菜粉、水果粉、食用花卉等辅料：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。
- 4.1.4 红豆、黑豆、绿豆、小米等杂粮谷物类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 或相关标准的规定。
- 4.1.5 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.6 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.7 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.8 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.9 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.10 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.11 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

- 4.1.12 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.13 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.14 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.17 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.18 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.19 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.20 淀粉糖浆：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.21 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.22 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.23 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	具有其该产品应有的色泽，色泽均匀一致。	取样品 10-50g 置于自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其该产品应有的气味、滋味，无霉味及其他异味。	
外 观	具有其该产品应有的形状和外观。	
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)	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227

^a仅限于添加了油脂的产品或以坚果及籽类为主料的产品检测。

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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，并按 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 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.10 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于 200 个销售包装，随机抽取至少 20 袋（瓶），且样品数量不少于 2kg 的样品。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上一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 产品包装的标签标识应符合 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染,不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放,防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味,保持通风良好,远离火源。产品离地、离墙堆放,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,混放。

印章

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 2024年01月29日至2024年02月02日 在 食策咨询微信公众号 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。



备案单位(盖章)

刘翱翔

备案单位主要负责人(签字)

2024年02月04日

2024年02月04日