

Q/YHF

云南何坊记食品有限公司企业标准

Q/YHF 0001 S—2024

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: 53010153 S- 2024

备案日期: 2024 年 03 月 21 日

2024 - 03 - 21 发布

2024 - 03 - 23 实施

云南何坊记食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便食品，是以独立包装的米线、米粉、卷粉、面条、饵丝、米饭、粉丝等为主要原料，配以独立包装的食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、调味料包、调味油包、调味酱包、调味醋包、调味汤包等）、蔬菜制品包、坚果或炒货制品包、酱腌菜包、肉制品包、蛋制品包、豆制品包、食用菌制品包、水产制品包、薯类制品包、膨化食品包等中的一种或几种，经拼配组合、添加或不添加自热式发热包（非食用）、包装等工艺加工制成。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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由云南何坊记食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李福莲。

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米线、米粉、卷粉、面条、饵丝、米饭、粉丝等为主要原料，配以独立包装的食糖包、调味料包（食盐、味精、鸡精、调味料包、调味油包、调味酱包、调味醋包、调味汤包等）、蔬菜制品包、坚果或炒货制品包、酱腌菜包、肉制品包、蛋制品包、豆制品包、食用菌制品包、水产制品包、薯类制品包、膨化食品包等中的一种或几种，经拼配组合、添加或不添加自热式发热包（非食用）、包装等工艺加工制成的方便食品。

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 根据使用主要原料的不同分为：方便米线、方便米粉、方便卷粉、方便面、方便饵丝、方便饵块、方便粉丝、方便米饭等。
- 3.2 根据使用原料和成品烹饪加工方式或食用方法的不同分为：冲泡型方便食品、水煮型方便食品（主料包为干米线、干米粉、干卷粉、干饵丝、干粉丝，或含有非即食型的方便调味包和调料包的产品）、自热型方便食品（添加自热式发热包的产品）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜米线、鲜卷粉、鲜饵丝：应符合 DBS 53/017 的规定。
- 4.1.2 鲜米粉、鲜面条、干米线、干米粉、干卷粉、干面饼、干饵丝：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 红薯粉丝、魔芋粉丝等干制粉丝：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.4 酱腌菜制品：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.5 水产制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.6 罐头食品：应符合 GB 7098 的规定。
- 4.1.7 火腿片或其他肉制品：应符合 GB/T 18357 或 SB/T 10004 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.8 熟肉制品：应符合 GB 2726 或 GB/T 23586 的规定。
- 4.1.9 坚果及炒货制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.11 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

- 4.1.12 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.15 鸡精：应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 4.1.16 膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 4.1.17 复合调味粉包、复合调味酱包：应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.18 食用菌粉包、干制食用菌制品包：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.19 调味油包、调味汤包、其他蔬菜制品包、其他调味料包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.21 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
气味与滋味	具有其相应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。	

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	≤ 20.0 (限干制品的主料包) 85.0 (限鲜制品的主料包)	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 3.0 (仅限米线主料包)	GB 5009.239
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3 (限含油的方便调料包, 发酵型调料包不检测此项) 1.8 (限油炸型面饼)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (限含油的方便调料包或油炸型面饼)	GB 5009.227

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^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
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
霉菌 ^f ，CFU/g ≤	150				GB 4789.15

^a适用于米线、米粉、卷粉、饵丝、粉丝、饵块、方便米饭与方便调料包混合检测。
^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。
^d仅适用于含牛肉制品、发酵肉制品的产品。
^e仅适用于含水产调味品的产品。
^f仅限于鲜米线、鲜卷粉检测。

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，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 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。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。

6.4 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。

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03月01日至2024年03月08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)



2024年3月5日

备案单位主要负责人(签字)

李福莲

2024年3月5日