

Q/YHY

云南恒阳食品有限责任公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2024

方便食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010114 S-2024

备案日期: 2024年02月26日

2024-02-26 发布

2024-02-28 实施

云南恒阳食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的方便食品是以大米为主要原料，添加（或不添加）一种或多种其他粮食谷物（如紫米、红米、苦荞米等）、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、混合搅拌、成型、摊晾、水煮、漂水、冷却、包装、杀菌、冷却，配以（或不配以）一种或多种独立包装的方便调味料包，添加（或不添加）独立包装的自热式发热包（非食用），组合包装等工艺生产加工而成。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。

本标准由云南恒阳食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴长青。

省食
号
日期

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。

本标准适用于以大米为主要原料，添加（或不添加）一种或多种其他粮食谷物（如紫米、红米、苦荞米等）、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、混合搅拌、成型、摊晾、水煮、漂水、冷却、包装、杀菌、冷却，配以（或不配以）一种或多种独立包装的方便调味料包，添加（或不添加）独立包装的自热式发热包（非食用），组合包装等工艺生产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 产品分类

根据产品食用方法不同分为：泡制型方便米线、煮制型方便米线、自热型方便米线等。

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：米线包、方便调味料包。

3.2.2 米线包为以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装米线（包括花色米线）。

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：复合调味料、食用菌制品、蔬菜制品、肉制品、豆制品、油炸炒货食品、蛋制品、食用油、水产制品等。

3.3 方便调味料包分类

3.3.1 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）为主要原料，添加或不添加辅料（食用菌、畜禽肉、食用油等），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。

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

3.3.3 蔬菜制品：以蔬菜为原料经过干燥（冷冻干燥）、腌渍、油炸、包装杀菌等工艺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 肉制品：畜禽肉类经酱卤、油炸、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。

3.3.5 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、豆腐丝等。

3.3.6 油炸炒货食品：以豆类为主要原料，添加或不添加辅料，经油炸、包装等工艺加工而成的独立包装的食品，如油炸豌豆、油炸大豆等。

3.3.7 蛋制品：以鲜蛋为主要原料，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。

3.3.8 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、调味油等。

3.3.9 水产制品：以动物性水产品为主要原料，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制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米及其他粮食谷物（紫米、红米、苦荞米）等：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 复合调味料：应符合 GB 31644 或 GB 10133 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.5 食用菌制品：应符合 GB 7096 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.7 肉制品：应符合 GB 2726、GB 2730、GB 7098 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.9 油炸炒货食品：应符合 GB 19300 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 食用油：应符合 GB 2716 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.11 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 或相应的食品标准和有关规定。
- 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	具有各品种固有的色泽。	打开包装，取50g样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
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 ^a , g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计) ^a , ° T	≤ 2.5	GB 5009.239
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

^a限米线包。
^b限含肉及含油的方便调味料包。

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.8 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

注：^a仅适用于米线与方便调味料包的混合检验。
^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仅适用于米线检测。

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，按照JJF 1070规定的方法检验。

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种的原辅料、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

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，取不少于 6 个独立包装样品（总重不少于 5kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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，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。

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，独立包装的方便调料包应符合相应的食品标准及有关规定。

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及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜

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04日至2024年01月11日在企业标准信息公共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。



吴长青

备案单位主要负责人 (签字)

2024年01月04日