

Q/BBL

昆明聊味食品有限公司企业标准

Q/BBL 0002 S—2024

方便冲调食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010278 S-2024
备案日期: 2024 年 05 月 31 日

2024-05-31 发布

2024-06-02 实施

昆明聊味食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品，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、水果粉、蔬菜粉、食用淀粉、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）食糖、淀粉糖、蜂蜜、魔芋粉、食用盐、食用菌粉、调味料、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、配料、熟化（或蒸煮）、粉碎（或不粉碎）、搅拌、成型（或不成型）、干燥（或浓缩）、包装（灌装）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 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准由昆明聊味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尚伟亚。

省食品

号：53

期：

方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的产品分类、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、水果粉、蔬菜粉、食用淀粉、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）食糖、淀粉糖、蜂蜜、魔芋粉、食用盐、食用菌粉、调味料、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、配料、熟化（或蒸煮）、粉碎（或不粉碎）、搅拌、成型（或不成型）、干燥（或浓缩）、包装（灌装）等工艺制成的方便冲调食品。

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 根据加工工艺的不同分为：谷物杂粮淀粉冲调类方便食品、膏状冲调类方便食品。

3.2 根据使用原辅料的不同分为：混合杂粮粉、藕粉羹、麦片、豆粉类、蔬果粉类、芝麻糊类、魔芋粉类等、各种风味的膏状类方便冲调食品等。

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 干制三七茎叶：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：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	具有各品种配料应有的色泽。	取样品 10-50g 置于自然光线下，目视、鼻嗅、冲调或冲调加热后品尝。
气 味	具有各品种配料应有的气味、无异味。	
组织形态	具有各品种配料应有的组织形态。	
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
	膏状冲调类方便食品	非膏状冲调类方便食品	
水分/（g/100g） ≤	60.0	20.0	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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

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

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 个销售包装，抽样数量为 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，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

产品包装材料及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、牢固、无破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，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、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。

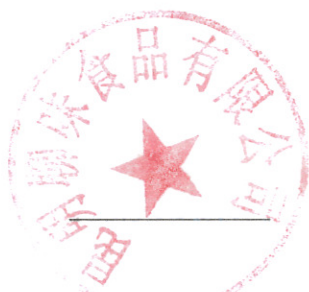
备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

尚伟亚

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月24日

2024年5月24日