

# Q/BBL

## 昆明聊味食品有限公司企业标准

Q/BBL 0003 S—2024

### 方便食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010279S-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

我公司生产的方便食品是以独立包装的方便（米线、米饭、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条）、干制（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条）中的一种为主要原料，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，经组合、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（米线、米饭、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条）、干制（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条）中的一种为主要原料，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，经组合、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：

根据产品食用方法不同分为：泡制型方便食品、煮制型方便食品、自热型方便食品等。

### 3.1 产品组分分类

3.1.1 按产品原辅料不同将产品组分分为：主料包、方便调味料包。

3.1.2 主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：方便（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、米饭、面条）、干制（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条）。

3.1.3 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、蛋制品等。

### 3.2 方便调味料包分类

3.2.1 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、白糖、辣椒、食醋、酱油、香辛料等）为原料，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。

3.2.2 食用菌制品：以食用菌为主要原料，配以或不配以其他辅料，将熟制（油炸、蒸煮等）、包装杀菌或不杀菌等加工而成的独立包装的食用菌制品。

3.2.3 蔬菜制品：以蔬菜为原料经过干燥（冷冻干燥）、腌渍、油炸、包装杀菌或不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。

3.2.4 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。

3.2.5 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。

3.2.6 蛋制品：以鲜蛋为原料，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。

## 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 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 及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 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.8 油炸炒货食品：应符合 GB 19300 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.9 食用油：应符合 GB 2716 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.11 方便（米线、饵丝、米粉、面条）、干制（米线、饵丝、米粉、面条）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 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  | 具有各品种原辅料应有的色泽。    | 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  | 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        |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|------|-------------|
|                          | 方便（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条） | 干制（米线、饵丝、米粉、粉丝、粉条、面条） | 方便米饭 |             |
| 水分 <sup>a</sup> , g/100g | ≤ 75.0                | 20.0                  | 16.0 | GB 5009.3   |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g       | ≤ 0.25（仅适用于含油方便调料包）   |                       |      | GB 5009.227 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g      | ≤ 5.0（仅适用于含油方便调料包）    |                       |      | GB 5009.229 |
| <sup>a</sup> 限主料包。       |                       |                       |      |             |

#### 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 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量<sup>a</sup>

| 项 目                        | 采样方案 <sup>b</sup> 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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g                 | 5                                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g              | 5                                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 第二法  |
| 沙门氏菌                       | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>   | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30      |
| 致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>      | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.6       |
| 副溶血性弧菌 <sup>e</sup> ，MPN/g | 5                                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.7       |
| 霉菌 <sup>f</sup> ，CFU/g ≤   | 150                                   |   |                 |                 | GB 4789.15      |

<sup>a</sup>适用于主料包与方便调料包的混合检验。

<sup>b</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>c</sup>仅适用于含肉制品的产品。

<sup>d</sup>仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品的产品。

<sup>e</sup>仅适用于含水产调味品的产品。

<sup>f</sup>仅限于鲜米线、鲜卷粉检测。

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 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，抽样数量不少于 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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项指标不合格时，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