

Q/YTC

云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0008 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: 53010271 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 27 日

2024-05-27 发布

2024-05-29 实施

云南唐家厨房食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品是以食用菌（白木耳、牛肝菌、松茸、黑松露、鸡枞菌、鸡油菌、银耳）、藜麦、燕麦、薏仁米、红豆等其中几种为主要原料，添加或不添加冰糖、白砂糖、燕窝、食用盐、丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、天麻、铁皮石斛等为辅料，经清洗、挑选、配料、调味、蒸煮、冷却、冻结、真空冻干、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、贸易及仲裁的依据。

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。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

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。

本标准适用于以食用菌（白木耳、牛肝菌、松茸、黑松露、鸡枞菌、鸡油菌、银耳）、藜麦、燕麦、薏仁米、红豆等其中几种为主要原料，添加或不添加冰糖、白砂糖、燕窝、食用盐、丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、天麻、铁皮石斛等为辅料，经清洗、挑选、配料、调味、蒸煮、冷却、冻结、真空冻干、包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

根据使用原料不同分为：食用菌类方便冲调食品、粮食类方便冲调食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 燕窝、丁香、八角、山药、桂圆、百合、大枣、枸杞、砂仁、桃仁、莲子、薏苡仁、天麻、铁皮石斛：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 燕麦、薏仁米、红豆：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.8 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。

4.1.9 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及辅料。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味。	
组织形态	无霉变，冲调后呈黏糊状或固液混合状。	
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
	食用菌类	粮食类	
水分, g/100g ≤	10		GB 5009.3
^a 米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25		GB 5009.189
^a 仅限含银耳的产品。			

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

4.6.1 微生物限量应符合GB 19640的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

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，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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装（不少于2kg）。样品分为两份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由公司的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，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

产品包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，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。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

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、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

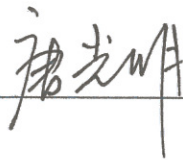
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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》。





备案单位主要负责人（签字）

2024年5月16日