

Q/WJJ

云南王锦记大健康发展有限公司企业标准

Q/WJJ 0003 S—2024

方便冲调食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010229 S- 2024

备案日期: 2024 年 04 月 30 日

2024-04-30 发布

2024-05-02 实施

云南王锦记大健康发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品，是以枣（大枣、酸枣）、柠檬、山楂、梨、枸杞、桂圆、黄精等其中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）麦芽、生姜、山药、重瓣红玫瑰、人参（5年及5年以下人工种植）、莲子、百合、蔓越莓、桑椹、茯苓、橘皮、黄酒、葡萄干、瓜子仁、巴旦木、夏威夷果、椰蓉、覆盆子、食糖、麦芽糖等辅料中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂，经原料处理、配料、熬煮、冷却、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、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。

本标准由云南王锦记大健康发展有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张云生。

省食品安
号: 530
期:

方便冲调食品

1 范围

本标准规定方便冲调食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枣（大枣、酸枣）、柠檬、山楂、梨、枸杞、桂圆、黄精等其中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）麦芽、生姜、山药、重瓣红玫瑰、人参（5年及5年以下人工种植）、莲子、百合、蔓越莓、桑椹、茯苓、橘皮、黄酒、葡萄干、瓜子仁、巴旦木、夏威夷果、椰蓉、覆盆子、食糖、麦芽糖等辅料中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂，经原料处理、配料、熬煮、冷却、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 枣（大枣、酸枣）：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.7 瓜子仁、巴旦木、夏威夷果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.10 重瓣红玫瑰、人参（5年及5年以下人工种植）、山药、柠檬、梨、莲子、百合、蔓越莓、桑椹、茯苓、桂圆、黄精、麦芽、橘皮、葡萄干、椰蓉、覆盆子：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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。

3.2 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
组织形状	具有该品种应有的组织形态。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈该品种应有的色泽，色泽均匀。	
气味和滋味	具有该品种自有的气味；香甜纯正，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于20kg包装，随机抽取18个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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提出型式检验要求时。

4.5 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；其余指标若有任一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

案章

日

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》。



2024年04月16日

张云生

备案单位主要负责人（签字）

2024年04月16日