

Q/YNC

云南丛山食品有限责任公司企业标准

Q/YNC 0009 S—2024

其他方便食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040019 S-2024
备案日期: 2024 年 05 月 31 日

2024-05-31 发布

2024-06-02 实施

云南丛山食品有限责任公司

发布

前 言

标准备案章

我公司生产的其他方便食品以食用菌、食糖、新鲜蔬菜及蔬菜干制品、新鲜水果及水果干制品、坚果与籽类食品、可食用花卉、乳制品、可食用藻类、粮食加工品、淀粉制品、药食同源物质、饮用水、可食用植物的花、果（实）、根、茎、叶等其中的一种或多种为原料，添加淀粉糖、蜂蜜、燕窝、玉米汁、甜玉米、椰子汁、椰浆、乳糖、零卡糖等中一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经原料预处理、清洗、切分（或不切分）、煮制、速冻、冷冻干燥、包装等工艺加工制成的。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》和GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南丛山食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张洹瑞。

其他方便食品

1 范围

本标准规定了其他方便食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用菌、食糖、新鲜蔬菜及蔬菜干制品、新鲜水果及水果干制品、坚果与籽类食品、可食用花卉、乳制品、可食用藻类、粮食加工品、淀粉制品、药食同源物质、饮用水、可食用植物的花、果（实）、根、茎、叶等其中的一种或多种为原料，添加淀粉糖、蜂蜜、燕窝、玉米汁、甜玉米、椰子汁、椰浆、乳糖、零卡糖等中一种或多种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经原料预处理、清洗、切分（或不切分）、煮制、速冻、冷冻干燥、包装等工艺加工制成的其他方便食品。

2 规范性引用文件

本标准所列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

- 3.1.1 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 蔬菜干制品：应符合 NY/T 959 或 NY/T 960 或供应商备案有效企业标准的规定。
- 3.1.6 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.7 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 可食用花卉：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.9 可食用藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.10 粮食加工品：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.12 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.13 燕窝：应符合 QB/T 5916 的规定。
- 3.1.14 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.15 酸奶：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.16 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.17 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.18 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.19 新鲜蔬菜、新鲜水果、药食同源物质、可食用植物的花、果（实）、根、茎、叶：应选用无霉变、无变质、无虫蛀、无并污染的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.21 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。

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
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。按标签标识的食用方式进行口尝。
滋味和气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品特有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
注： ^a 仅适用含银耳的制品。		

3.4 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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 17400 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JJF 1070 的规定的的方法检测。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、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样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

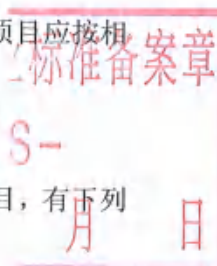
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的冷库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



2024 年 5 月 31 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 5 月 31 日