

Q/YLH

云南绿华食品有限公司企业标准

Q/YLH 0020 S—2024

方便食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010373 S-2024

备案日期: 2024 年 08 月 27 日

2024 - 08 - 27 发布

2024 - 08 - 29 实施

云南绿华食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便食品是以糙米、豌豆蛋白粉、豌豆纤维粉、魔芋粉、荞麦粉、魔芋精粉、大豆粉、大豆蛋白粉、鹰嘴豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、赤豆（红小豆）粉、白芸豆粉、白芸豆提取物、食用盐、香辛料、野生食用菌、咖啡粉、普洱茶粉、食用花卉、天麻粉、三七花粉、三七茎叶粉、三七须根粉、桑叶粉、桑叶提取物、小麦粉、玉米粉、食用淀粉、抗性糊精、菊粉、圆苞车前子壳粉、糯米粉、大米、食用油、酱油粉、酵母抽提物、牛肉粉、食用蛋粉等其中几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、膨化、干燥、筛分或不筛分、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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 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。

本标准由云南绿华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余友会。

省食
案号
日期

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糙米、豌豆蛋白粉、豌豆纤维粉、魔芋粉、荞麦粉、魔芋精粉、大豆粉、大豆蛋白粉、鹰嘴豆粉、蚕豆粉、绿豆粉、赤豆（红小豆）粉、白芸豆粉、白芸豆提取物、食用盐、香辛料、野生食用菌、咖啡粉、普洱茶粉、食用花卉、天麻粉、三七花粉、三七茎叶粉、三七须根粉、桑叶粉、桑叶提取物、小麦粉、玉米粉、食用淀粉、抗性糊精、菊粉、圆苞车前子壳粉、糯米粉、大米、食用油、酱油粉、酵母抽提物、牛肉粉、食用蛋粉等其中几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、膨化、干燥、筛分或不筛分、包装等工艺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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糙米、大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 鹰嘴豆粉：应符合 LS/T 3127 的规定。
- 3.1.3 绿豆粉：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.4 蚕豆粉：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.5 大豆粉：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.6 大豆蛋白粉：GB/T 22493 的规定。
- 3.1.7 野生食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.8 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.9 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.10 普洱茶粉：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.11 小麦粉、天麻粉、桑叶粉、桑叶提取物、白芸豆提取物、食用花卉、酱油粉、三七花粉、三七茎叶粉、三七须根粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.12 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.13 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.14 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 食用油：应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.16 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.17 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第 2 部分：酵母加工制品的规定。
- 3.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.19 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
色 泽	均匀一致。	取样品50~100克置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、泡沸水后品尝。
气 味	无酸味、霉味及其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
口 感	复水后软硬适中、不粘牙、不夹生。	

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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

样品的采取及处理按照 GB 4789.1 执行。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 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

以同一品种原料、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

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽样基数不得少于20个独立包装，抽样数量为2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

4.4 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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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；其余指标若有一项不合格，可在同批产品中加倍抽样对不合格指标进行复检，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

包装材料及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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

章

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》。

云南绿华食品有限公司
备案单位（盖章）

2024年8月15日

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月15日