

Q/KDD

昆明冬冬食品有限公司企业标准

Q/KDD 0008 S—2023

花椒风味方便食品

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010007 S-2023

备案日期: 2023年01月04日

2023-01-04 发布

2023-01-06 实施

昆明冬冬食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的花椒风味方便食品，是以绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、苦荞粉、青稞粉、黑芝麻粉、燕麦粉、米粉、燕麦片等杂粮、花椒粉中的一种或两种以上为主要原料，添加丁香粉、桃仁粉、荷叶粉、莲子粉、茯苓粉等药食同源物质、重瓣红玫瑰、水果制品、坚果及籽类食品、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、魔芋、猴头菇、食糖（白砂糖、冰糖、红糖）、米粉、红枣粉、山药粉、山楂粉、葡萄糖、麦芽糊精、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料中的一种或几种，经干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（制粒）或不压片（制粒）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由昆明冬冬食品有限公司、云南农业大学联合提出、起草，并由昆明冬冬食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：宋爽、曾辉、张兴超、孔致杰、王晓华。

食品
号:5
期:

花椒风味方便食品

1 范围

本标准规定了花椒风味方便食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、苦荞粉、青稞粉、黑芝麻粉、燕麦粉、米粉、燕麦片等杂粮、花椒粉中的一种或两种以上为主要原料，添加丁香粉、桃仁粉、荷叶粉、莲子粉、茯苓粉等药食同源物质、重瓣红玫瑰、水果制品、坚果及籽类食品、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、魔芋、猴头菇、食糖（白砂糖、冰糖、红糖）、米粉、红枣粉、山药粉、山楂粉、葡萄糖、麦芽糊精、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料中的一种或几种，经干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（制粒）或不压片（制粒）、包装等工艺制成的花椒风味方便食品。

2 规范性引用文件

本标准中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 原辅料要求

3.1.1 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.2 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。

3.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.4 红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆等杂粮谷物：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 藕粉：应符合 GB/T 25733 或相关食品标准的规定。

3.1.6 龙眼肉（桂圆）、葡萄干、苹果、芒果、菠萝、荔枝、水蜜桃、猕猴桃、山楂干等水果制品：应符合 GB 16325 或 GB 14884 或相关食品标准的规定。

3.1.7 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、核桃、夏威夷果、榛子、巴旦木、碧根果、开心果、杏仁、栗、奇亚籽、桃仁、花生、葵花仁、南瓜仁等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 或相关食品标准的规定。

3.1.8 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.9 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。

3.1.10 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

3.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。

3.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。

3.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

3.1.14 山药、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等药食同

源物质、地参、胡萝卜、白萝卜等蔬菜干制品、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、苦瓜片、椰子肉等；应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.15 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.16 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 规定。

3.1.17 白砂糖、冰糖、红糖：应符合 GB 13104 规定。

3.1.18 葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。

3.1.19 南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、猴头菇、魔芋等辅料：应干燥洁净、无污染、无霉变；并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。

3.1.21 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲调后口尝。
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味，无不良气味。	
组织形态	呈细粉状和粗粉混合颗粒状，无结块、无霉变，用适量80℃以上的开水冲调均匀后可呈糊状。	
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
水分, g/100g	≤ 12.0	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

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 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 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 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 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 的规定。

3.9 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.10 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

以同一次投料、同一原料、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，抽样基数不得低于200个销售包装，随机抽取至少20袋（瓶），且样品数量不少于2kg的样品。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

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；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，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 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

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、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



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》。

四、本单位于 2022年12月16日至2022年12月22日 在 本公司官网 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年12月23日

备案单位主要负责人(签字)

2022年12月23日