

Q/AKD

怒江昂可达生物科技发展有限公司企业标准

Q/AKD0003S—2024

其他方便食品

(报批稿)

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53330007 S-2024

备案日期: 2024年12月26日

2024-12-26 发布

2024-12-28 实施

怒江昂可达生物科技发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他方便食品是以豆类(红豆、黑豆、大豆、扁豆)、杂粮(紫米、红米、荞麦、燕麦)、坚果、藕粉、魔芋粉、燕麦片、黑芝麻为主要原料,添加果蔬粉(红枣、桂圆、莲子、百合、山药)、既是食品又是药品的物品(如玛咖粉、紫皮石斛粉、黄精粉、莲子粉、红枣粉、薏米粉、山药粉、枸杞粉和杏仁粉等)、食用淀粉(如玉米淀粉等)、食糖及淀粉糖(如白砂糖和食用葡萄糖等)、新资源食品(如蛹虫草和菊粉等)、重瓣红玫瑰、桂花、食用菌(猴头菇、银耳)、食糖、食盐、葡萄糖、麦芽糖、低聚果糖、奶粉、植物油、麦芽糊精、食品添加剂等辅料,添加或不添加营养强化剂,经配制、熟化(或不熟化)、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、成型(或不成型)、杀菌(或不杀菌)、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定,特制定本标准,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 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》和GB 19640-2016《食品安全国家标准冲调类谷物制品》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其它指标根据产品实际制定。

本标准由怒江昂可达生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李后江、黄国敏、张昌平。

云南省食
品
案号:
案日期:

其他方便食品

1 范围

本标准规定了其他方便食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以豆类(红豆、黑豆、大豆、扁豆)、杂粮(紫米、红米、荞麦、燕麦)、坚果、藕粉、魔芋粉、燕麦片、黑芝麻为主要原料,添加果蔬粉(红枣、桂圆、莲子、百合、山药)、重瓣红玫瑰、桂花、食用菌(猴头菇、银耳)、三七花、黄精、玛咖、紫皮石斛、食糖、食盐、葡萄糖、麦芽糖、低聚果糖、奶粉、植物油、麦芽糊精、食品添加剂等辅料,添加或不添加营养强化剂,经配制、熟化(或不熟化)、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、成型(不成型)、杀菌(或不杀菌)、包装等工艺制成的其他方便食品。

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 产品分类

根据原辅料不同分为:混合杂粮粉、藕粉羹、麦片、豆粉类、蔬果粉类、芝麻类、魔芋粉类等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 豆类、杂粮、燕麦片:应符合GB 2715的规定。

4.1.2 果蔬粉、重瓣红玫瑰、桂花等原料:应无劣变、无霉变、无虫蛀、无污染,并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 坚果:应符合GB 19300的规定。

4.1.4 藕粉:应符合GB/T 25733的规定。

4.1.5 魔芋粉:应符合NY/T494 的规定。

4.1.6 食用菌:应符合GB 7096的规定。

4.1.7 黑芝麻:应符合GB/T 11761的规定。

4.1.8 玛咖:应符合DBS53/001 的规定。

4.1.9 紫皮石斛:应符合DBS53/027 的规定。

4.1.10 黄精:应符合DBS52/ 053的规定。

4.1.11 食糖:应符合GB13104 的规定。

4.1.12 食盐:应符合GB 2721的规定。

4.1.13 葡萄糖:应符合GB/T 20880的规定。

4.1.14 麦芽糖:应符合GB/T 20883的规定。

- 4.1.15 低聚果糖：应符合GB/T23528 的规定。
 - 4.1.16 奶粉：应符合GB 19644的规定。
 - 4.1.17 植物油：应符合GB 2716的规定。
 - 4.1.18 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。
 - 4.1.19 生产用水：应符合GB 5749的规定。
 - 4.1.20 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
组织形态	具体各产品应有的形态和色泽，无霉变。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，冲泡后在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具体各产品应有的滋味和气味，无异味。	
冲调性	以适量温开水冲调或煮调后，呈其应有性状	
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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3

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的要求。

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 农药残留限量

应符合GB 2763 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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

业标准
S-
月

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760方便食品的规定。

4.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.10 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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合《方便食品生产许可证审查细则》抽样方法的规定。

5.3 出厂检验

应符合《方便食品生产许可证审查细则》抽样方法的规定。

5.4 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) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 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。

5.5 检验规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品。其余指标入有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志及标签应符合GB7718 和 GB 28050的规定，含玛咖、紫皮石斛、三七花的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品堆放应离地、离墙。

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》。



备案单位（盖章）

2024年 12月 26 日



备案单位主要负责人（签字）

2024年 12月 26 日