

Q/YKZ

云南凯壮实业有限公司企业标准

Q/YKZ 0008 S—2024

代替 Q/YKZ 0008 S—2023

方便食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010516 S- 2024

备案日期: 2024 年 12 月 04 日

2024-12-04 发布

2024-12-06 实施

云南凯壮实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便食品是以独立包装的方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、米饭、饵丝、面条、魔芋制品）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）中的一种为主要原料，配以独立包装的调味品、蔬菜制品、肉制品、食用菌制品、豆制品、水产制品、食用油、蛋制品、油炸炒货食品等方便调味料包中的一种或多种为辅料，经分拣、添加或不添加自热式发热包（非食用）、按照相应口味组合包装等工艺生产加工而成。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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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。

本标准代替Q/YKZ 0008 S-2023《方便食品》。

本标准由云南凯壮实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林小莉。

食品
号：5
期：

方便食品

1 范围

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

本标准适用于以独立包装的方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、米饭、饵丝、面条、魔芋制品）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）中的一种为主要原料，配以独立包装的调味品、蔬菜制品、肉制品、食用菌制品、豆制品、水产制品、食用油、蛋制品、油炸炒货食品等方便调味料包中的一种或多种为辅料，经分拣、添加或不添加自热式发热包（非食用）、按照相应口味组合包装等工艺生产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 产品分类

3.1 产品分类

3.1.1 根据产品食用方法不同分为：自热型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、米饭、饵丝、面条、魔芋制品）、煮制型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条、魔芋制品）、冲泡型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、面条、魔芋制品）等。

3.1.2 根据产品主要原料的不同分为：方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条、米饭、魔芋制品）、方便干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）等。

3.2 产品组分分类

3.2.1 按产品原辅料不同将产品组分分为：主料包、方便调味料包。

3.2.2 主料包为以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的：方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）、方便米饭、魔芋制品（魔芋丝、魔芋条、魔芋代餐面等）；

3.2.3 方便调味料包为以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的：调味品、蔬菜制品、肉制品、食用菌制品、豆制品、水产制品、食用油、蛋制品、油炸炒货食品等。

3.3 方便调味料分类

3.3.1 调味品：使用调酿造酱、味酱、豆瓣酱、水产调味品、食用盐、味精、鸡精调味料、白糖、辣椒、酱油、食醋、香辛料等为原料，添加或不添加辅料（食用菌、畜禽肉、食用油等），经相应工艺加工而成独立包装的液态调味料、半固态调味料、固态调味料，如复合调味料、酱油、食醋、食用盐等。

3.3.2 蔬菜制品：以蔬菜为原料经过干燥（冷冻干燥）或腌渍或油炸、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成独立包装的蔬菜制品，如干制蔬菜（如脱水蔬菜、干制菊花、干制重瓣红玫瑰花等）、酱腌菜、油炸蔬菜、蔬菜罐头等。

- 3.3.3 肉制品：畜禽肉类为主要原料，配以或不配以其他辅料，经腌制成熟或酱卤或油炸、包装杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成独立包装的肉制品，如油炸肉、火腿片、肉类软罐头等。
- 3.3.4 食用菌制品：以食用菌为主要原料，配以或不配以其他辅料，经熟制（油炸、蒸煮等）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的独立包装的食用菌制品，如油炸食用菌等。
- 3.3.5 豆制品：以大豆为只要原料加工而成的独立包装的干制或是熟制非发酵性豆制品。如腐竹、豆腐皮、豆腐丝等。
- 3.3.6 水产制品：以动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥或熟制杀菌等工艺制成的独立包装的水产品。
- 3.3.7 食用油：经食用油灌装而成独立包装的食用油。如调和油、花生油、橄榄油、调味油等。
- 3.3.8 蛋制品：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经卤制或腌制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的独立包装的蛋制品，如卤蛋等。
- 3.3.9 油炸炒货食品：以豆类为主要原料，添加或不添加辅料，经油炸、包装等工艺加工而成的独立包装的食品，如炸豌豆等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 方便米饭：应符合 GB/T 31323 的规定。
- 4.1.2 粉丝、粉条：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 调味品：应符合 GB 31644 或 GB 10133 或相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.7 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.8 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.9 肉制品：应符合 GB 2726、GB 2730、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 食用菌制品：应符合 GB 7096 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.11 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.12 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.13 食用油：应符合 GB 2716 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.14 蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.15 油炸炒货食品：应符合 GB 19300 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.16 方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）、魔芋制品等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.17 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。

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
色 泽	具有各品种固有的色泽。	打开包装，取50g样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
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
	方便保鲜（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）	干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、面条）	方便米饭	魔芋制品	
水分 ^a , g/100g	≤ 76.0	19.0	17.0	—	GB 5009.3
固形物含量, %	≥ —	—	—	40	GB/T10786

^a限主料包。

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

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 及相关规定。

4.8 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^b 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 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
霉菌 ^f ，CFU/g ≤	150				GB 4789.15

^a适用于主料包与方便调料包的混合检验。
^b样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^c仅适用于含肉制品方便调料包的产品。
^d仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品方便调料包的产品。
^e仅适用于含水产调味品方便调料包产品。
^f仅限于鲜米线检测。

4.9 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规定的方法检验。

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.11 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

以同一次投料生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，取6个独立包装样品（总重不少于5kg）分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，独立包装的调味料包应符合相应的食品标准及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，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《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 11 月 22 日

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "陈世强".

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 11 月 22 日