

Q/YSQ

云南世强工贸有限公司企业标准

Q/YSQ 0005 S-2025

代替 Q/YSQ 0005 S-2024



方便食品

2025 - 11 - 10 发布

2025 - 11 - 12 实施

云南世强工贸有限公司 发布



前 言

我公司生产的方便食品是以饵丝、卷粉、螺蛳粉、米线（干、湿）、面条（干、湿）为主要原料，配以方便调料包（复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、炒货坚果制品包、食用菌制品包、蛋制品包、水产制品包等）经组合、包装而成。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 2762-2025 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS 53/017-2023《食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YSQ 0005 S-2024《方便米线》。

本标准由云南世强工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张晓伟。



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、运输和贮存。

本标准适用于以饵丝、卷粉、螺蛳粉、米线（干、湿）、面条（干、湿）为主要原料，配以方便调料包（复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜包、酱腌菜包、炒货坚果制品包、食用菌制品包、蛋制品包、水产制品包等）经组合、包装而成的方便食品。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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 饵丝、卷粉、螺蛳粉、米线（干、湿）、面条（干、湿）：应符合 DBS 53/017 或相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 复合调料包：应符合 GB 31644 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 熟肉制品包：应符合 GB 2726 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 蔬菜包：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 酱腌菜包：应符合 GB 2714 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.6 炒货坚果制品包：应符合 GB 19300 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.7 食用菌制品包：应符合 GB 7096 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.8 蛋制品包：应符合 GB 2749 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.9 水产制品包：应符合 GB 19643 或 GB 10136 或相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 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	具有该产品应有的色泽。	随机取样品适量，置于白色清洁瓷盘内，于自然光线下，目测其色泽、组织形态，鉴别其气味、滋味，检查有无外来杂质。
气味和滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭。	
组织形态	具有本产品固有的组织形态。	

杂质	无其他肉眼可见外来杂质。
----	--------------

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
酸度 ^a (以湿基计), °T	≤ 2.0	GB 5009.239
^a 酸浆米线类的酸度 (以湿基计) ≤ 2.5°T。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定, 严于食品安全国家(地方)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 0.08 (限米线、卷粉、饵丝)	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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 / 25 g 或 / 25ml 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 4798.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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 适用于米线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 仅适用于含肉制品的产品。					

^d仅适用于含牛肉制品、发酵肉制品的产品。

^e仅适用于含水产调味品的产品。

^f仅限于鲜米线检测。

3.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

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

以同一班次、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

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽样数量为 18 个最小包装（不得少于 2kg），抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经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

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) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，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，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若不合格项，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 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、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，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，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



2025年11月10日

张晓伟

备案企业主要负责人(签字)

2025年11月10日