

Q/PQC

云南品七彩实业有限公司企业标准

Q/PQC 0001 S—2025

代替 Q/PQC 0001 S-2023

方便食品

2025 - 10-17 发布

2025 - 10 - 19 实施

云南品七彩实业有限公司

发布



前 言

我公司生产的方便食品是以独立包装的方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、米饭）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、鲜制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）中的一种为主要原料，配以或不配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、食用油、蛋制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）、组合或不组合、包装等工艺生产加工而成。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》、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/PQC 0001 S-2023《方便食品》。

本标准由云南品七彩实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：史恩十。



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（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、米饭）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、鲜制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）中的一种为主要原料，配以或不配以独立包装的肉制品、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、食用油、蛋制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）、组合或不组合、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 根据产品种类不同分为：单一型、混合型。

3.1.2 根据产品食用方法不同分为：泡制型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、煮制型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、自热型方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、米饭）等。

3.1.3 根据产品主要原料的不同分为：方便干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、方便鲜制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、米饭）等。

3.1.4 根据产品主要原料形状不同分为：饼状、条状、片状等。

3.2 产品组和分类

3.2.1 按产品原辅料不同将产品组和分为：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（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、米饭）、干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）、鲜制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）；

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：肉制品、水产制品、蔬菜制品、食用菌制品、豆制品、复合调味料、食用油、蛋制品等。

3.3 方便调味包分类

3.3.1 肉制品：畜禽肉类经酱肉、油炸、蒸煮、烘炒包装杀菌或不杀菌（或是腌制成熟）工艺而制成独立包装的肉制品

3.3.2 水产制品：以动物性水产制为原料，添加或不添加辅料，经干燥（或是熟制杀菌）工艺制成的独立包装的水产品。

3.3.3 蔬菜制品：以蔬菜为原料经过干燥包含冷冻干燥（或是腌渍、或是油炸、或是包装杀菌）而制成独立包装的干制蔬菜、酱腌菜、油炸的蔬菜、蔬菜罐头等。



- 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，将熟制（油炸、蒸煮等）、包装、杀菌等加工而成的独立包装的食用菌制品。
- 3.3.5 复合调味料：使用两种或两种以上的调味料（如调味酱、豆瓣酱、酿造酱、水产调味品、食用盐、味精、鸡精调味料、白糖、辣椒、食醋、酱油、香辛料等）为原料，添加或不添加辅料（食用油、食用菌、畜禽肉等），经相应工艺加工而成的液态、半固态、固体独立包装的调味料。
- 3.3.6 食用油：经食用油灌装而成的独立包装的食用油。如调和油、花生油等
- 3.3.7 豆制品：以大豆制成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、腐皮卷、炸腐竹、冻干豆腐等。
- 3.3.8 蛋制品：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经卤制或是腌制、包装、杀菌等加工而成的独立包装的蛋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜米线：应符合 DBS 53/017 的规定。
- 4.1.2 方便米饭：应符合 GB/T 31323 的规定。
- 4.1.3 粉丝、粉条：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 复合调味料：应符合 GB 31644 或 GB 10133 及相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 食用菌制品：应符合 GB 7096 及相关的食品标准和有关规定。
- 4.1.7 水产制品：应符合 GB 10136、GB 7098 及相关的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 食用油：应符合 GB 2716 及相关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 及相关的食品标准和有关规定。
- 4.1.10 蔬菜制品：应符合 GB 2714、GB 7098 及相关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 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
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	取适量样品放置于洁净烧杯中，冲调后在自然光线下目视、口尝、鼻嗅
色 泽	具有相应产品应有的色泽	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味，气味，无异味	
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
	干制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）	鲜制（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）	方便（米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝）	方便米饭	
水分, g/100g	≤ 20.0	80.0		16.0	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

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 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 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	≤	150			GB 4789.15

^a 适用于米线、米粉、粉丝、粉条、饵丝、方便米饭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、即食生肉制品、发酵肉制品的产品。

^e仅适用于含水产调味品的产品。

^f仅适用于鲜米线。

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 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 的相关规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料，同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20Kg，抽样数量为 2Kg（不少于 12 个独立包装），样品分成两份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地，离墙，堆码高度以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接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》。

云南七彩实业有限公司



备案企业(盖章)

2025年10月17日

史恩十

备案企业主要负责人(签字)

2025年10月17日