

# Q/KMD

## 昆明迈多生物科技开发有限公司企业标准

Q/KMD 0007 S—2021

### 方便冲调食品

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: 53010241 S-2021

备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明迈多生物科技开发有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的方便冲调食品是以红豆、大豆、青稞、燕麦、麸皮、小米、薏苡仁、山楂、莲子、黑芝麻、枸杞、魔芋、葛根、重瓣红玫瑰、松花粉、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、红枣、葡萄、蓝莓、木瓜、核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经预处理、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎、过筛、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19640-2016《冲调谷物制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明迈多生物科技开发有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱家翠。

食品安  
号: 530  
期:

# 方便冲调食品

## 1 范围

本标准规定了方便冲调食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红豆、大豆、青稞、燕麦、麸皮、小米、薏苡仁、山楂、莲子、黑芝麻、红枣、枸杞、魔芋、葛根、重瓣红玫瑰、松花粉、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、葡萄、蓝莓、木瓜、核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经预处理、熟制（或不熟制）、干燥（或不干燥）、粉碎、过筛、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的方便冲调食品。

## 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 原料要求

3.1.1 麸皮、薏苡仁、山楂、莲子、黑芝麻、魔芋、葛根、重瓣红玫瑰、紫薯、南瓜、胡萝卜、桑椹、红枣、葡萄、蓝莓、木瓜：应无虫蛀、无霉变、无异物、无杂质，并符合相应食品标准及有关规定。

3.1.2 红豆、大豆、青稞、燕麦、小米：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 核桃仁、花生、瓜子、松子、腰果：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.4 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。

3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 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	具有各产品应有的色泽，无霉变	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下，鼻嗅、目测、口尝。
滋味和气味	具有各产品特有的气味，无异味	
外观	呈疏松的粉末状或微粒状，允许含有片状或颗粒状， 无霉变和结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

全企业  
S  
年

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	≤	10.0
		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 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

### 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GB 19640的规定。

### 3.7 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。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 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

同一原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样, 抽样基数不得少于 200 个最小包装, 抽样数量为 12 个最小包装(总量不少于 1kg), 所抽取的样品应分成 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行检验, 检验合格并附合格证后产品方可出厂, 出厂检验项目按相关规定执行。

示准备案

月

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 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

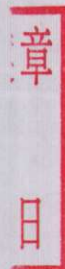
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异味、无污染；运输时注意防止日晒、雨淋、受潮；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；搬运时要小心轻放，避免破损污染。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的食品库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。严禁与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按照不同品种分别堆码整齐，产品离地、离墙堆放。



## 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》。

备案单位（盖章）

2021年05月27日

陆锦

备案单位主要负责人（签字）

2021年05月27日