

Q/GSK

昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂企业标准

Q/GSK 0001 S—2021

代替 Q/GSK 0001 S-2018

方便冲调食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010247S-2021
备案日期: 2021年06月16日

2021-06-16 发布

2021-06-18 实施

昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂
发布

前 言

我厂生产的方便冲调食品是以玉米、荞麦、燕麦、大米等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食盐等辅料，经加水混合、膨化或蒸煮熟化、压片或造粒、烘焙、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/GSK 0001 S-2018《方便冲调食品》

本标准由昆明阳宗海风景名胜区七甸谷顺康杂粮制品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张自华。

省食品
号：5
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。

本标准适用于以玉米、荞麦、燕麦、大米等为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、食盐等辅料，经加水混合、膨化或蒸煮熟化、压片或造粒、烘焙、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工制成的方便冲调食品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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

按工艺不同分为：杂粮片和杂粮粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 燕麦：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有其相应品种应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的正常形态。	
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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4

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 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

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 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、同一工艺生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个独立包装（总重不少于10kg），抽样数量不少于20个独立包装的样品（总量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附质量合格证后方可出厂,出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

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

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- 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

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格,则判该批产品为不合格;其他指标若有任一项不合格时,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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥,无异味、无污染,运输过程中应有遮盖物,以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时轻放轻拿,严禁抛掷,防止挤压。

6.4 贮存

成品要保持清洁卫生,存放于阴凉干燥、通风良好的场所,存放成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,产品应离地、离墙堆放;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

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》。



年 月 日

张自华

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月8日