

Q/YKX

昆明溢蔻香食品有限公司企业标准

Q/YKX 0001 S—2021

方便粥

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010240S-2021

备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明溢蔻香食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便粥是以谷物类（大米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、燕麦、麦仁等）、豆类（绿豆、红豆等）、坚果、水果干、南瓜、银耳等为主要原料，添加或不添加白砂糖、食品添加剂，经清洗、浸泡、调配、灌装、杀菌（熟制）等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、检验、贸易、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《食品安全国家标准 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。

本标准由昆明溢蔻香食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭兆英、金小明。

食品
号: 5
期:

方便粥

1 范围

本标准规定了方便粥的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以谷物类（大米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、燕麦、麦仁等）、豆类（绿豆、红豆等）、坚果、水果干、南瓜、银耳等为主要原料，添加或不添加白砂糖、食品添加剂，经清洗、浸泡、调配、灌装、杀菌（熟制）等工艺制成的方便粥。

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 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米、黑米、紫米、红米、小米、燕麦、麦仁、红豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 银耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.6 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 水果干、南瓜等植物性原料：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	呈各种配料煮熟后应有的色泽	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光明亮处目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	呈粥状，粘稠适度，允许有少量结块及分层现象，无硬粒及回生现象	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企
全
1
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
固形物含量, g/100g	≥	15	GB/T 10786
米酵菌酸 ^a , mg/kg	≤	0.25	GB 5009.189
^a 仅限于含银耳的产品。			

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 其他方便食品的规定。

3.9 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

同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2 kg），样品分成2份， 1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

标准
S-
月

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，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) 当原料、工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，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 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 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。

5.3 运输

产品在运输过程中，必须保证运输工具的清洁卫生、干燥，装卸时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，防止日晒雨淋。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。堆码高度以提取方便为宜。



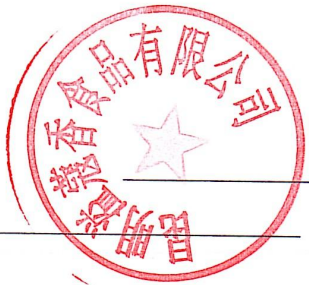
备案单位承诺书

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）
字）

备案单位主要负责人（签

2021年6月9日

2021年6月9日