

Q/YCN

大姚御春农食品有限公司企业标准

Q/YCN 0006 S—2020

方便冲调食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0074 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 15 日

云南省食品
备案号: !
备案日期:

2020 - 12 - 16 发布

2020 - 12 - 17 实施

大姚御春农食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品是以粮食（荞麦、青稞、薏仁等）、坚果（核桃、花生、杏仁等）、葛根、芡实、魔芋、莲藕、茯苓、山药、木瓜、枸杞、莲子、红枣等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、菊花、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经粉碎、混合、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、包装等工艺制成。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，作为本企业组织生产、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/YCN 0006 S-2019《方便冲调食品》。

本标准由大姚御春农食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：把泉威、李丽蓉。

方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以粮食（荞麦、青稞、薏仁等）、坚果（核桃、花生、杏仁等）、葛根、芡实、魔芋、莲藕、茯苓、山药、木瓜、枸杞、莲子、红枣等粮食、坚果、蔬菜、水果中的一种或多种混合为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、菊花、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经混合、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的其他方便冲调食品。

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 产品分类

根据主要原料不同分为：荞麦方便冲调食品、青稞方便冲调食品、薏仁方便冲调食品、杏仁方便冲调食品、葛根方便冲调食品、芡实方便冲调食品、魔芋方便冲调食品、莲藕方便冲调食品、木瓜方便冲调食品、茯苓方便冲调食品、山药方便冲调食品等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.6 薏仁：应符合 NY/T 2977 的规定。
- 4.1.7 白砂糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 杏仁、核桃：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 青稞、葛根、芡实、魔芋、莲藕、山药、木瓜、茯苓、菊花等：应洁净、无污染、无霉变，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.12 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

安全企业标准
323 S-
年 月

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘（或同类容器中）中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲调或冲调加热后口尝。
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	呈规格或不规格块状或干燥松散的粉末状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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2的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合GB 19640的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7.2 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个销售包装,随机抽取至少20个销售包装(不少于2kg)。将样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。其他指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

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、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。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。



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》。



2020年 11 月 5 日

把为成

备案单位主要负责人(签字)

2020年 11 月 5 日

