

# Q/GRQ

## 云南官人桥食品有限公司企业标准

Q/GRQ 0002 S—2022

### 方便食品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010002 S- 2022  
备案日期: 2022年 01月 10日

2022-01-07 发布

2022-01-10 实施

云南官人桥食品有限公司

发布



## 前 言

我公司生产的方便食品是以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、黑米、苦荞米、蔬菜粉、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、冷凉、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却，配以或不配以一种或多种独立包装的方便调味料包进行组合包装等工艺生产加工而成。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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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》，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。

本标准由云南官人桥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：于洋。

省食品  
号：5  
日期：



# 方便食品

## 1 范围

本标准规定了方便食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、黑米、苦荞米、蔬菜粉、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨粉或磨浆、成型、冷凉、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却，配以或不配以一种或多种独立包装的方便调味包进行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 方便调味包分类

3.1.1 复合调味料包：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、固态独立包装的调味料。

3.1.2 熟肉制品包：以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，经过熟制（酱卤、油炸、蒸煮、烘炒）、包装杀菌等工艺加工而成的独立包装的熟肉制品。

3.1.3 蔬菜干制品包：以叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、芸薹类蔬菜等蔬菜经清洗、烫漂、脱水干燥、混合或不混合等加工而成的独立包装的蔬菜干制品。

3.1.4 酱腌菜包：以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍（或酱渍）等加工而成的独立包装酱腌菜。

3.1.5 食用菌制品包：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。

3.1.6 蛋制品包：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经卤制、腌制、包装、杀菌等加工而成的独立包装的蛋制品。

### 3.2 产品组分分类

按产品中各独立包装组分的不同分为：

3.2.1 方便米线包：以大米为主要原料，添加或不添加紫米、红米、黑米、苦荞米、食用淀粉等辅料，经清洗、浸泡、磨浆、成型、摊晾、水煮、漂洗、包装、杀菌、冷却加工而成的独立包装的方便米线。

3.2.2 方便调味包：以自主生产或者外购有资质厂家生产的独立包装的复合调味料包、熟肉制品包、蔬菜干制品包、酱腌菜包、食用菌制品包、蛋制品包。

### 3.3 原辅料要求

3.3.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3.2 大米、红米、紫米、黑米：应符合 GB 2715 的要求。



- 3.3.3 蔬菜粉:应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.4 食用淀粉:应符合 GB 31637 的规定。
- 3.3.5 复合调味料包:应符合 GB 31644 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.6 熟肉制制品包:应符合 GB 2726 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.7 酱腌菜包:应符合 GB 2714 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.8 食用菌制品包:应符合 GB 7096 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.9 蔬菜干制品包:应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.10 蛋制品包:应符合 GB 2749 及相应的食品标准和有关规定。
- 3.3.11 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。

#### 3.4 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                                       |
|-------|----------------------|--------------------------------------------|
| 外观形态  | 形态基本均匀一致,表面平滑,无明显并条。 | 打开包装,将内容物倒入清洁的白瓷盘中,在光线充足柔和的环境中目视、鼻嗅,熟制后口尝。 |
| 色泽    | 具有该产品固有的、基本均匀一致的色泽。  |                                            |
| 气味、滋味 | 具有该产品固有的气味、滋味,无异味。   |                                            |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质,无霉点。       |                                            |

#### 3.5 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        |
|-----------------------------------|--------|-------------|
| 酸度 <sup>a</sup> (以乳酸计), g/100g    | ≤ 0.1  | GB 5009.12  |
| 酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>b</sup> , mg/g | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g  | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 限方便米线包。              |        |             |
| <sup>b</sup> 限含肉及含油的方便调味包。        |        |             |

#### 3.6 污染限量

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 |

#### 3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.8 兽药残留限量



兽药残留限量应符合 GB 31650 及相关规定。

### 3.9 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.10 微生物限量

3.10.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.10.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量<sup>a</sup>

| 项 目             | 采样方案 <sup>b</sup> 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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g      | 5                                    | 2   | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌 <sup>c</sup> | ≤                                    | 150 |                 |                 | GB 4789.15      |

<sup>a</sup>适用于方便米线与方便调味包的混合检验。

<sup>b</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>c</sup>仅适用方便米线包。

### 3.11 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规定的方法检验。

### 3.12 食品添加剂

3.12.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.12.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中带馅（料）面食制品的规定。

### 3.13 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

以同一次投料（同一班次）生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，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 2kg)。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

### 4.3 出厂检验



产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

#### 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) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上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进行型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，如微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项指标不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，独立包装的方便调味包应符合相应的食品标准及有关规定。

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，包装封口应严密，不得破损。

#### 5.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，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）



2021年12月15日

备案单位主要负责人（签字）

于洋

2021年12月15日