

Q/SJQ

昆明三加七科技有限公司企业标准

Q/SJQ 0005 S-2022

方便食品（金耳羹）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010128 S-2022

备案日期: 2022年04月18日

2022 - 04 - 15 发布

2022 - 04 - 18 实施

昆明三加七科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便食品（金耳羹）是以饮用水、金耳为主要原料，添加秋葵、黑木耳、可食用藻类、海带、大豆、海藻糖、食品添加剂等辅料，经挑选、低温烘干、泡发、炖煮调味、灌装、杀菌等工艺制成。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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由昆明三加七科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘红珍、徐波。

省食品

号: 53

日期:

方便食品（金耳羹）

1 范围

本标准规定了方便食品（金耳羹）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、金耳为主要原料，添加秋葵、黑木耳、可食用藻类、海带、大豆、海藻糖、食品添加剂等辅料，经挑选、低温烘干、泡发、炖煮调味、灌装、杀菌等工艺制成的方便食品（金耳羹）。

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 金耳、黑木耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 可食用藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.3 海带：应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.4 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.5 海藻糖：应符合 GB/T 23529 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 | 呈各种配料炖煮后应有的色泽 | 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 | 呈半流体状，粘稠适度，允许有少量分层现象，无硬粒及夹生现象 | |
| 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。

安全企
1
年

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---------------|--------|------------|
| 固形物含量, g/100g | ≥ 30.0 | GB/T 10786 |

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 | ≤ 0.24 | 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 7101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 食品添加剂的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 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

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，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。

标准备
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）

2022年04月07日

A handwritten signature in red ink, appearing to be "李江玲" (Li Jiangling), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2022年04月07日