

Q/JJJ

云南九九九食品有限公司企业标准

Q/JJJ 0001 S—2022

代替 Q/JJJ 0001 S-2020

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: 53010161 S- 2022

备案日期: 2022 年 04 月 29 日

2022 - 04 - 27 发布

2022 - 04 - 29 实施

云南九九九食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便冲调食品，是以藕粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、苦荞粉、青稞粉、黑芝麻粉、燕麦粉、燕麦片等杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加药食两用物质、重瓣红玫瑰、水果制品、坚果及籽类食品、魔芋、猴头菇、食糖（白砂糖、冰糖、红糖）、米粉、红枣粉、葡萄糖、麦芽糊精、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料，经熟制、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（制粒）或不压片（制粒）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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。

本标准代替 Q/JJJ 0001 S-2020 《淀粉制品（其他）》。

本标准由云南九九九食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵碧忠。

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、贮存。

本标准适用于以藕粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、苦荞粉、青稞粉、黑芝麻粉、燕麦粉、燕麦片等杂粮、谷物、豆类或其他淀粉质类物质中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加药食两用物质、重瓣红玫瑰、水果制品、坚果及籽类食品、魔芋、猴头菇、食糖（白砂糖、冰糖、红糖）、米粉、红枣粉、葡萄糖、麦芽糊精、食品添加剂、食品营养强化剂等辅料，经熟制、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、压片（制粒）或不压片（制粒）、包装等工艺制成的方便冲调食品。

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

根据使用原辅料的不同分为：单一型方便冲调食品、混合型方便冲调食品。

根据加工工艺及添加辅料的不同分为：粉类方便冲调食品、颗粒型方便冲调食品、坚果调味方便冲调食品、水果调味方便冲调食品、坚果水果调味方便冲调食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 藕粉：应符合 GB/T 25733 或相关食品标准及有关规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 或相关食品标准及有关规定。

4.1.3 燕麦：应符合 NY/T 892 或相关食品标准及有关规定。

4.1.4 红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆等杂粮谷物或其他淀粉质类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 或相关食品标准及有关规定。

4.1.5 龙眼肉（桂圆）、葡萄干、苹果、芒果、菠萝、荔枝、水蜜桃、猕猴桃等水果制品：应符合 GB 16325 或 GB 14884 或相关食品标准及有关规定。

4.1.6 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、核桃、夏威夷果、榛子、巴旦木、碧根果、开心果、杏仁、栗、奇亚籽、花生、葵花仁、南瓜仁等坚果及类食品：应符合 GB 19300 或相关食品标准及有关规定。

4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准及有关规定。

4.1.8 银耳：应符合 NY/T 834 或相关食品标准及有关规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。

4.1.10 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 规定。

- 4.1.11 白砂糖、冰糖、红糖：应符合 GB 13104 规定。
- 4.1.12 葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.13 营养强化剂：应符合 GB 14880 规定。
- 4.1.14 红薯粉、紫薯粉、大枣粉、重瓣红玫瑰花等辅料：应干燥洁净、无污染、无霉变；并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲调后口尝。
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味，无不良气味。	
组织形态	具有本品应有的组织形态。	
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	≤ 12.0 20.0（含有坚果、水果制品的产品）	GB 5009.3

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 污染物限量

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

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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的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 的规定。

4.9 营养强化剂

4.9.1 营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 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、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中，抽样基数不得低于200个销售包装，随机抽取至少20袋（瓶），且样品数量不少于2kg的样品。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，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 预包装产品的标签、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和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，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。



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）

刘亚东

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 15 日

2022 年 4 月 15 日