



412299S-2017



濮阳市自然香食品有限公司企业标准

Q/PZRX 0001S-2017

方便食品

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

濮阳市自然香食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市自然香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伟顺。

H N

Q B

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦淀粉、葱片、食用盐、味精、复合调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒）、干紫菜、海带丝、碳酸氢钠、大麦、小麦、燕麦、大米、小米、黑米、红米、糯米、薏米、西米（淀粉制品）、黄豆、红豆、青豆、绿豆、芸豆、黑豆、花生仁、芡实、脱水地瓜干、脱水山药干、枸杞、脱水胡萝卜干、脱水山楂干、莲子、百合、黑芝麻、脱水人参干（人工种植五年以下）中一种或的几种为原料，经筛选、烘干或不烘干、熟制或不熟制、粉碎、混合、包装加工而成的方便食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

豆沫粥料是指以小米（经筛选、磨粉）为原料，加入花生仁、黑芝麻、葱片、食用盐、复合调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒）、碳酸氢钠，经混合、粉碎、包装加工而成的非即食豆沫粥料。

炒面是指以大麦、小麦、红豆为原料，经挑选、熟制、粉碎、混合、包装加工而成的即食炒面。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 葱片应符合 NY/T 1081 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.6 海带丝应符合 SC/T 3301 的规定。
- 3.1.7 复合调味料应符合 DBS 41/001 的规定。
- 3.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.9 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 小麦应符合 NY/T 421 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 大米、糯米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.13 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 3.1.14 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 脱水人参干(人工种植 5 年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年 第 17 号)。
- 3.1.16 百合、薏米、莲子、芡实应符合中华人民共和国药典 2015 版一部的规定。
- 3.1.17 西米(淀粉制品)应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.18 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定
- 3.1.19 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.21 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.22 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.23 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定
- 3.1.24 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.25 脱水地瓜干、脱水山药干、脱水胡萝卜干应符合 NY/T 1045 和 NY/T 959 的规定。
- 3.1.26 脱水山楂干应符合 GB/T 31318 和 GB/T 10782 的规定

3.2 感官要求

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
性状	粉末状或颗粒状	取100g样品,置于白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口,开水冲调后品其滋味。
色泽	具有相应原料固有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

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	≤ 10.0(仅限于炒面和谷物复合料(粉))	GB 5009.3
	≤ 14.0(仅限于胡辣汤料和豆沫粥料)	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
灰分, g/100g	≤	23.0 (仅适用于胡辣汤料)	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	15 (仅适用于胡辣汤料)	GB 5009.44
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1 (仅适用于胡辣汤料)	GB 5009.15
汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02 (仅适用于胡辣汤料)	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

3.4 微生物指标

3.4.1 炒面和谷物复合料 (粉) 中的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标 (1)

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

3.4.2 胡辣汤料中的微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标 (2)

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 cfu/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB4789.10 第二法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于炒面、谷物复合料（粉）和胡辣汤料）、大肠菌群（仅适用于炒面、谷物复合料（粉）和胡辣汤料）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便食品是以小麦淀粉、葱片、食用盐、味精、复合调味料（八角、小茴香、花椒、白胡椒）、干紫菜、海带丝、碳酸氢钠、大麦、小麦、燕麦、大米、小米、黑米、红米、糯米、薏米、西米（淀粉制品）、黄豆、红豆、青豆、绿豆、芸豆、黑豆、花生仁、芡实、脱水地瓜干、脱水山药干、枸杞、脱水胡萝卜干、脱水山楂干、莲子、百合、黑芝麻、脱水人参干（人工种植五年以下）中一种或的几种为原料，经筛选、烘干或不烘干、熟制或不熟制、粉碎、混合、包装加工而成。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》的有关规定，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》和 DBS41/ 006《食品安全地方标准 方便胡辣汤》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了方便食品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳市自然香食品有限公司

2017年08月30日

QB