

# Q/FJLQ

## 福建绿青食品有限公司企业标准

Q/FJLQ 0001S-2018

---

### 冲调类方便食品

2018-09-03 发布

2018-10-03 实施

---

福建绿青食品有限公司发布

## 前 言

本公司生产的冲调类方便食品，由于目前没有适用的国家标准、行业标准和地方标准，为保证产品质量，更好地组织生产，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准。

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定进行编写。

本标准中的感官指标和质量指标（水分）根据产品特征及配料制定；铅、总砷、镉、铬按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，其中铅指标（ $<0.5\text{mg/kg}$ ）严于 GB 2762 的要求；黄曲霉毒素 B1 按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；菌落总数、霉菌、大肠菌群按 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的要求制定；沙门氏菌，金黄色葡萄球菌按 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准于 2018 年 09 月 01 日发布。

本标准由福建绿青食品有限公司提出。

本标准由福建绿青食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：余国宏

# 冲调类方便食品

## 1 范围

本标准规定了冲调类方便食品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑豆、芝麻、赤小豆、薏苡仁、核桃中的一种或多种为原料，经选料、熟化、粉碎、混合或不混合、包装而制成的冲调类方便食品。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 11761 芝麻

GB 19300 核桃

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中的水分测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国药典（2015年版一部）

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005年] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009年] 食品标识管理规定（修订版）

### 3 技术要求

#### 3.1 原料

3.1.1 黑豆：应符合 GB 1352 的要求。

3.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。

3.1.3 赤小豆：应无霉变、无虫蛀并符合 GB 2715 的要求。

3.1.4 核桃：应符合 GB 19300 的要求。

3.1.5 薏苡仁：应无霉变、无虫蛀并符合中华人民共和国药典（2015 年版一部）的要求。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有相应产品应有的色泽，色泽均匀
组织形态	呈粉状，干燥松散，均匀无结块，无霉变
滋味与气味	具有相应产品应有的香气及滋味，无异味
冲调性	用适量开水冲调均匀后，呈糊状
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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 10
铅(以Pb计), mg/kg	< 0.5
镉(以Cd)计, mg/kg	≤ 0.1
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方法 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>
致病菌指标	采样方法 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
<sup>a</sup> 样品采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注： n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

### 3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005 年]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 5 试验方法

### 5.1 感官指标

取适量样品打开包装，置洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察色泽、组织形态和杂质，嗅闻气味。另外称取 40g 样品，用 200ml 开水冲调均匀，检验其冲调性，并品尝滋味。

### 5.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

### 5.3 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

### 5.4 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

### 5.5 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

### 5.6 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

### 5.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行。

## 5.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

## 5.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法进行。

## 5.10 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

## 5.11 铬

按 GB 5009.123 规定的方法进行。

## 5.12 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法进行。

## 5.13 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

### 6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

### 6.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽检样品20个小包装且总量不少于2kg。样品分成2份，10袋用于检验，10袋备样。

### 6.4 产品检验

#### 6.4.1 出厂检验

出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.4.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次，若有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 当原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 产品连续停产三个月以上，再次恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家质量监督部门有要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标签和标志

产品预包装标签标注应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求，包装应严密，牢固，耐压，不破损，不泄漏。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，干燥，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥，防鼠、防虫的仓库内，离墙离地存放，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期为 12 个月。

---