



412979S-2017



郑州看见之作食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0002S-2017

方便谷物冲调食品

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

郑州看见之作食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由郑州看见之作食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚玉萍、杨文昌、杨彦杰。

H N

Q B

方便谷物冲调食品

1 范围

本标准规定了方便谷物冲调食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经熟化的大米粉、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、大豆粉、黑米粉、山药粉、红豆粉、黑木耳粉中的几种和红枣粉、巴旦木果（仁）、核桃仁碎、南瓜籽仁、葡萄干、香蕉片、奶粉、食用盐、木瓜粉、枸杞子、椰蓉、黑糖中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的即食方便谷物冲调食品。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 黑糖应符合 GB 13104 和 QB/T 4567 的规定。

2.1.3 大米粉、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、黑米粉、黑木耳粉、山药粉、红豆粉、薏仁粉、红枣粉、藜麦粉、大豆粉应符合 Q/MABL 0001S 的规定见附录 A。

2.1.4 木瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.7 香蕉片应符合 NY/T 948 的规定。

2.1.8 奶粉应符合 GB/T 5410 的规定。

2.1.9 椰蓉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.10 南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 巴旦木果仁应符合 SB/T 10673 的规定。

2.1.12 核桃仁碎应符合 LY/T 1922 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末或粉末颗粒状混合物	随机取适量样品，置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有该产品原料应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
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
氰化物(以HCN计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

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	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定,食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求,食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求,食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号:

Q/MABL0001S-2016

上海市食品安全企业标准

Q/MABL0001S-2016
代替Q/MABL0001S-2013

冲调类方便食品

2016-11-01 发布

2016-11-30 实施

上海典洋食品有限公司 发布

Q/MABL0001S-2016

前 言

本标准主要参考GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求制定，本企业标准作为组织生产和检验的依据。

本标准自实施之日起代替Q/MABL0001S-2013

本标准与Q/MABL0001S-2013相比，主要变化如下：

——删除前言第二、第三段的相关表述、2 规范性引用文件下列的所有文件、3 术语与定义、4 产品分类与规格、

5.6 净含量、6 检验方法、7 检验规则、附录 A

——修改 1 范围的文字表述、5 要求的内容与表述、标志、包装、运输、贮存的内容与表述

本标准由上海典洋食品有限公司提出。

本标准由上海典洋食品有限公司品管部归口并起草。

本标准主要起草人：陈梦宇、龚海生

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

Q/MABL0001S-2013；

冲调类方便食品

1 范围

本标准规定了冲调类方便食品的要求标志、包装、运输及贮存等要求。

本标准适用于以谷类、豆类、蔬果干等为原料，经粉碎、熟化（冻干）、制粉，或直接采用各种谷粉、豆粉、蔬果粉（或含有活性益生菌或其它活性成分的发酵型蔬果粉），添加（或不添加）奶、植脂末、白砂糖、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经称量、混合、罐装（袋装）、包装等过程制成的，可用热（冷）开水按比例冲泡的即食方便食品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 要求

3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或有关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有该品种特有的色泽
气味和滋味	口味纯正，无异味，无霉变，入口香醇美味
口 感	不得有过粗的颗粒，必须顺口
外 观	粉末状、微有结块、无硬粒、无焦粉
冲 调 性	润湿下沉较快、冲溶后底层微细颗粒沉淀或呈澄清或均匀混悬液
杂 质	无肉眼可见的外观杂质

3.3 污染物限量

应符合GB 2762 中对麦片、带馅（料）面食制品的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 严于食品安全国家标准的指标

Q/MABL0001S-2016-2016

项目	指标	检测方法
铅 (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 真菌限量

真菌限量应符合 GB 2761 中谷物及制品的规定。

3.5 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化

3.6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB14880 的规定。

4 加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

销售包装的标志、标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定。标明如产品名称、配料表等。

5.2 包装

5.2.1 外包装应标明产品名称、规格等。

5.2.2 包装材料和容器应符合 GB/T13252《包装容器 钢提桶》、GB/T15170《包装容器 工业用薄钢板容器》、GB/T 10004《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》和 GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》的要求。

5.3 运输、贮存

产品的运输、贮存应符合国家的相关法规、要求。

编制说明

方便谷物冲调食品是以经熟化的大米粉、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、藜麦粉、薏仁粉、大豆粉、黑米粉、山药粉、红豆粉、黑木耳粉中的几种和红枣粉、巴旦木果（仁）、核桃仁碎、南瓜籽仁、葡萄干、香蕉片、奶粉、食用盐、木瓜粉、枸杞子、椰蓉、黑糖中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的即食方便谷物冲调食品。

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》，GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌的限量》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州看见之作食品有限公司

2017年10月23日