



411057S-2018



濮阳市自然香食品有限公司企业标准

Q/PZRX 0001S-2018

---

# 方便食品

2018-04-23 发布

2018-04-23 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。

本标准自实施之日起代替 Q/PZRX 0001S-2017，备案号 412299S-2017。

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、豆皮（丝或丁）、鸡精粉、牛肉味香精、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）中的几种为原料，经挑选、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（经挑选、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 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。
- 3.1.16 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.17 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.18 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.19 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.20 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定
- 3.1.21 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.22 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。
- 3.1.23 脱水山楂干应符合 GB/T 31318 和 GB/T 10782 的规定
- 3.1.24 枸杞应符合 NY/T 1051 的规定
- 3.1.25 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.26 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）。
- 3.1.27 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.28 鸡精粉应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.29 牛肉味香精应符合 GB 30616 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 <sub>1</sub> , 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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;					
注2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 <sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 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

食品添加剂的使用应符合 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））、大肠菌群（仅适用于炒面、谷物复合料（粉））的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

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、豆皮（丝或丁）、鸡精粉、牛肉味香精、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）中的几种为原料，经挑选、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。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