

湖南省安威药业有限公司企业标准

Q/YHAW 0001S-2017



冲调食品

湖南省卫
食品安全

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 430435S-2017
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2017年4月28日至2020年4月28日

2017—02—18 发布

2017—04—18 实施

湖南省安威药业有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南省安威药业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省安威药业有限公司。

本标准由湖南省安威药业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王虎、刘寄阳、黄阳。

本标准复审周期为三年。



三和
企业

冲调食品

1 范围

本标准规定了冲调食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以山药、赤小豆、花生仁、红枣、核桃仁、黑芝麻、菜籽油、腰果、枸杞、燕麦片、生姜、红糖、冰糖、藕粉为原料，经筛选（部分原料）、烘炒（部分原料）、粉碎（部分原料）、混合、包装等工艺生产成的冲调即可食用的冲调食品。

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 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 大肠菌群计数
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 食品中水分的测定
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/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 食品标签通用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005] 第 75 号《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 102 号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败、霉味及其他异味	
组织形态	粉末状、小颗粒状，无结块、无霉变、无虫蛀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/(%)	≤ 7.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.3	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T5009.19

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1000g 样品，不少于 30 个最小包装，分成二份，一份作检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。



6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 3 个月。

