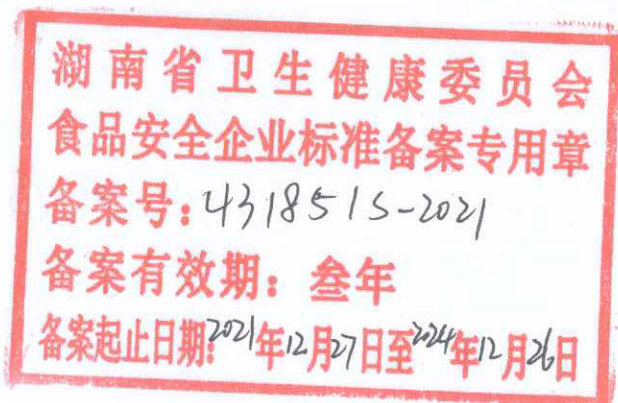


岳阳市昊昌食品科技有限公司企业标准

Q/YPHC 0002S-2021

食品安全企业标准

方便食品（其他类）



2021-11-26 发布

2021-12-27 实施



岳阳市昊昌食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由岳阳市昊昌食品科技有限公司、平江县检验检测中心提出。

本标准由岳阳市昊昌食品科技有限公司、平江县检验检测中心起草。

本标准由岳阳市昊昌食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：喻峰、余静。

本标准的复审周期为三年。



省
注

方便食品（其他类）

老长寿腊肉面

1 范围

本标准规定了方便食品（其他类【老长寿腊肉面】）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以挂面和猪骨汤料为主要原料，加入独立包装的腊肉、腌酸菜、腌萝卜、剁椒、腊八豆、酿造食醋等配料制成的，经煮制方可食用的方便食品。

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 2707 | 食品安全国家标准 | 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2712 | 食品安全国家标准 | 豆制品 |
| GB 2714 | 食品安全国家标准 | 酱腌菜 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 | 植物油 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 | 食用盐 |
| GB 2726 | 食品安全国家标准 | 熟肉制品 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 |
| 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 4789.7 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验 |
| 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 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| 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 5009.239 | 食品安全国家标准 | 食品酸度的测定 |
| GB 5009.33 | 食品安全国家标准 | 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 |
| GB 5009.227 | 食品安全国家标准 | 食品中过氧化值的测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB 18187 | 食品安全国家标准 | 酿造食醋 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB 10146 | 食品安全国家标准 | 食用动物油脂 |

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 17400 食品安全国家标准 方便面
 GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 191 包装储运图示标志
 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第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 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 |
|--------|--------------------------|---|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | 按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 滋味、 气味 | 粉条紧实、不发黏，无霉变，口尝无砂质 | |
| 状态 | 具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|-------------|--------|
| 水分含量/% | 14.5 |
| 酸度/（mL/10g） | 4.0 |
| 自然断条率/% | 5.0 |
| 熟断条率/% | ≤ 5.0 |
| 烹调损失率/% | ≤ 10.0 |

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目 | 限量 | 检验方法 |
|-------------------|------|------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | 0.16 | GB 5009.12 |

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

| 项目 | 限量 | 检验方法 |
|------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | 5.0 | GB 5009.22 |

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^b /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^b /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于主料和调料的混合检验。

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 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 ^b | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ^b | 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。

^b 仅适用于主料和调料的混合检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则



5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

预包装食品随机抽取不少于2kg样品，且不少于30个最小包装，分成二份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每6个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装食品标志应符合GB7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7规定。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543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

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为9个月。

