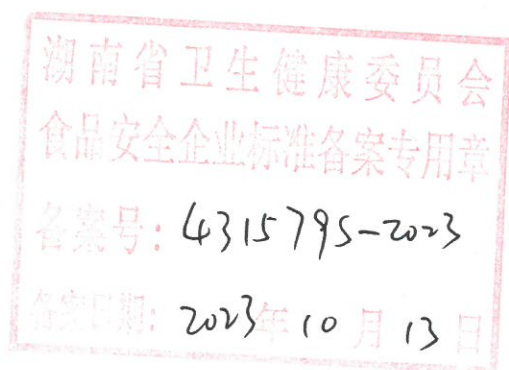


湖南嫣创食品有限公司企业标准

Q/HSYC 0001S-2023

食品安全企业标准 方便冲调食品



2023-7-10 发布

2023-9-10 实施

湖南嫣创食品有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湖南嫣创食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南嫣创食品有限公司。

本标准由湖南嫣创食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：柳小玲。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/HSYC 0001S-2020。



方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生姜、红枣、红糖、桂圆肉、核桃仁、黑芝麻、白芝麻、桑椹、枸杞子为主要原料，经挑选、清洗（或不清洗）、粉碎、熟制（或部分原料熟制）、混合、冷却、包装等工序加工而成的方便冲调食品。

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 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. 4	食品安全国家标准	陶瓷制品
GB 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品
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. 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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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
GB/T 191	包装贮运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则	
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 号令《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

感官要求符合见表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	按 GB/T 29605 执行, 将样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 冲调后品其滋味
组织形态	具有产品应有的形态, 无霉变	
滋味与气味	具有产品应有的气、滋味, 无酸败味, 霉味及其他异味	
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	限量	检验方法
水分/(g/100g) $\leq$	25.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227

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)	0.19	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 /(μ g/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 6 的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				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	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	GB 4789.4
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	
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。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。。

3.8 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。按 JJF 1070 的规定进行检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产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

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 1000g，不少于 30 个最小包装，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

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 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的要求。

6.2.2 产品外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 8 个月。

