

# 湖南养益君生物科技有限公司企业标准

Q/AXYJ 0015S-2024



湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4336355-2024

备案日期: 2024年7月4日

湖南省  
食品安全

2024-06-25 发布

2024-07-05 实施

湖南养益君生物科技有限公司 发布

# 速食羹

## 1 范围

本标准规定了速食羹的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以谷物碾磨加工品、豆类及其制品、水果及其制品、蔬菜及其制品、薯类及其制品、坚果及籽类制品（如核桃仁、腰果仁、碧根果仁、开心果等）、燕窝、动物性水产品及其制品、阿胶、养殖梅花鹿其他副产品（除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外）、畜禽肉及可食用副产品、食用菌、人参（5年及5年以下人工种植）、红参（以5年及5年以下人工种植人参为原料经过洗刷，蒸制，干燥的人参产品）、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、国家卫生行政部门发布的《既是食品又是药品的物质名单》中的物料[如：丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等]、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞及其制品、罗汉果及其制品、百合、莲子、魔芋粉、聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、乳粉、椰乳、椰果、大豆分离蛋白、胶原蛋白、弹性蛋白、国家卫生行政部门公告的新食品原料（如：圆苞车前子壳粉、雨生红球藻、 $\gamma$ -氨基丁酸、N-乙酰神经氨酸（唾液酸）、透明质酸钠、桃胶、蛹虫草、杜仲雄花、铁皮石斛、奇亚籽、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物等）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加饮用水、食用盐、蜂蜜、白砂糖、红糖、冰糖、水苏糖、海藻糖、低聚果糖等辅料，添加或不添加食品添加剂、营养强化剂，经去杂、配制、灌装、封口、灭菌、包装而制成的速食羹方便食品制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 大肠菌群测定

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. 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/T 4789. 21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
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 5009. 16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
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 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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

国家市场监督管理总局令 第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1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	GB/T 29605, 取混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 在自然光下观察色泽, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无外来异物。
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味, 无异味	
组织形态	具有产品应有的形态, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.15
甲基汞 a (以 Hg 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.17
无机砷 b (以 As 计)/(mg/kg)	0.1	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> /(μg/kg)	20	GB 5009.190
锡(sn) <sup>d</sup> /(mg/kg)	150	GB 5009.16

<sup>a</sup>可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则再测定甲基汞;  
<sup>b</sup>可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则再测定无机砷;

\*多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计；  
\*仅限采用镀锡薄板容器包装的产品。

### 3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素*/(μg/L)	50	GB 5009.185

\*仅限于含苹果（或苹果制品）、山楂（或山楂制品）为原料制成的产品。

### 3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	—	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	—	—	20	—	GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	—	—	20	—	GB 4789.15

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB 4789.4

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

### 3.7 食品添加剂及食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂及营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂及营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg 样品，且不少于 12 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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、标签、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标志

6.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 新食品原料标明不适宜人群，食用量。

6.1.3 储运图示的标志应符合GB/T 191的有关规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合相应的食品安全国家标准的规定。

6.2.2 包装纸箱应符合 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

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，保质期不超过12个月，具体以产品包装标示为准。

