

备案号：QB64/0268S-2023

Q/QYDS

同心县齐雅德食品有限公司企业标准

Q/QYDS 0002S—2023

营养方便食品

2023-06-09 发布

2023-06-09 实施

同心县齐雅德食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标参照GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/QYDS 0002S—2019《营养方便食品》。

本文件与Q/QYDS 0002S—2019比较主要变化如下：

——修改了配料和保质期。

本文件由同心县齐雅德食品有限公司提出。

本文件由同心县齐雅德食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马希英、马云。

本文件有效期五年。

营养方便食品

1 范围

本标准规定了营养方便食品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种谷物粉为主要原料，添加或不添加食用油、牛油、调味料、牛肉、食盐、味精、白糖、芝麻、奶粉、葱（香葱、红葱）、枸杞、葡萄干、核桃仁、花生仁、葵花籽、杏仁等辅料或辅料包，经分别炒制后、混合（或配料包）、调味、搅拌、包装制成的冲泡即可食用的不同品种的营养方便食品。

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/T 317 白砂糖
 - GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
 - GB 2720 食品安全国家标准 味精
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - 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 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/T 5461 食用盐
 - 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料

- 3.1.1 谷物粉应符合 GB 2715 标准要求。
- 3.1.2 牛肉应符合 GB 2707 标准要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 标准要求。

- 3.1.4 白糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.6 植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 3.1.7 牛油应符合 GB 10146 标准要求。
- 3.1.8 奶粉应符合 GB 19644 标准要求。
- 3.1.9 调味料、葱、枸杞、葡萄干、芝麻、核桃仁、花生仁、葵花籽、杏仁等辅料应符合相关标准要求。

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
色 泽	具有各种营养方便食品应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有各种营养方便食品应有的滋味与气味，无异味
组织形态	粉末和各种辅料混合状，无结块，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤12.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.4
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤30 000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤30
霉菌/（CFU/g）	≤50
致病菌	按GB 29921规定执行

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB/T 5009.22 规定方法检验。
- 6.5 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.6 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.7 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.8 致病菌按 GB 29921 规定方法执行。

7 检验规则

7.1 产品组批

以同一批原料同一班次生产加工的同一品种的产品为一批,在每批产品中随机抽取样品10个最小包装(总量不少于1kg)。每批产品须经检验合格后,附有合格证方可出厂。

7.2 出厂检验和型式检验

- 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 7.2.2 型式检验每6个月进行1次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
 - a) 新产品投产时;
 - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
 - c) 产品长期停产后,恢复生产时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 复检

7.4 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

8.4 贮存

Q/QYDS 0002S—2023

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
