



Q/YSZ

重庆野山珍商贸有限公司企业标准

Q/YSZ 0003 S—2020

方便粮食制品

2020-04-20 发布

2020-04-30 实施

重庆野山珍商贸有限公司 发布



前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》起草规定编写。

本标准由重庆野山珍商贸有限公司提出。

本标准起草单位：重庆野山珍商贸有限公司。

本标准主要起草人：周传义、张星贵、刘红梅。

本标准批准人：王维秀

本标准于2020年04月20日首次发布。

本标准备案有效期为3年。



方便粮食制品

1 范围

本标准规定了方便粮食制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于小麦粉或食用淀粉、大米为主要原料，添加或不添加调料包、菜肴包，经预处理、熟化、干燥或不干燥、包装、杀菌等工艺加工而成的即食方便粮食制品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
 - 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 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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - 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 食品企业通用卫生规范
 - GB 17400 食品安全国家标准 方便面
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29221 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 - 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令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉、食用淀粉、大米

应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 其他

应符合国家相关标准及有关规定。

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	具有本品固有色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
气味滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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 ^a (g/100g) ≤	14	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
a 仅限于干燥的制品。		
b 仅限于方便粮食制品与调味料包的混合检验。		

3.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于米制品与调味料的混合检验。					

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及相关公告规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定及国家有关规定和公告。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 规定的方法。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格的产品为同一批产品。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1kg 的样品。样品分为 2 份，1 份检样，1 份备样。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。产品应经公司质检部门逐批检验合格，并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准中 3.2、3.3、3.4、3.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

应符合国家标准及有关规定。

5.3 运输、贮存

应符合 GB 31621 的规定。

