辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2107 0235 S 2020号

Q/DXB

沈阳市东小北食品有限公司企业标准

Q/DXB 0005S-2020

方便食品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或地
方标准冲突的，该条款自动废止。

2020 - 06 - 05 发布　　2020 - 06 - 30 实施

沈阳市东小北食品有限公司　发布

前　言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅的指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市东小北食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨斯涵

本标准属首次发布。

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的术语和定义、产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第 3 部分规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 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 4789.7 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
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
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 36187 冷冻鱼糜
SC/T 3701 冻鱼糜制品
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》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 年糕、粉丝、米线、冷面、面条、豆筋等谷物粉类方便制品

以大米粉、小麦粉、食用淀粉、大豆粉中的一种或多种为原料，选择性添加谷物杂粮粉、豆粉、饮用水、食用盐、植物油、果蔬汁中的一种或多种为辅料，经和面、挤压成型、切割或不切割、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、烘干或不烘干、包装或真空包装等工序制成的年糕、粉丝、米线、冷面、面条、豆筋等谷物粉类方便制品（可配调味料（包）：如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产、调味酱、植物油、调味油、坚果及籽类等加工制品，可直接附加于谷物粉类方便制品或单独包装。），配以或不配以发热包。

3.2 方便火锅

以鱼糜制品、鲜（冻）畜禽肉及其制品、鲜（冻）动物性水产品及其制品、藻类及其制品、蛋及蛋制品、蔬菜及蔬菜制品、菌及菌制品、豆类及豆制品、坚果及籽类中的一种或多种为主要原料，经挑选、预处理、熟制或不熟制、包装、火菌或不火菌等工艺制成，配以或不配以方便年糕、粉丝、米线、冷面、面条、豆筋等（可配调味料（包）：如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产、调味酱、植物油、调味油、坚果及籽类等加工制品，可直接附加于关东煮或单独包装。），配以或不配以发热包。

3.3 发热包（非食用）

配以或不配以发热包。由自热式发热包和水包组成，使用时按包装上标示的加热方法操作即可。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 大米粉、谷物杂粮粉、豆粉、果蔬汁：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.7 鱼糜制品：应符合 GB/T 36187 或 SC/T 3701 的规定。

4.1.8 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.9 畜禽制品：应符合 GB 2726 或 GB 2730 或其他相关标准的规定。

4.1.10 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.11 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.12 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。

4.1.13 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.14 蔬菜、水果、豆类：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.15 蔬菜制品：应符合 GB 2714 或相关标准的规定。

4.1.16 水果制品：应符合相关标准的规定。

4.1.17 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.18 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.19 坚果与籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.20 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求	试验方法
色　　泽	具有产品固有的色泽	取适量样品放在白瓷盘内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有产品固有的状态	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品的特殊风味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
	谷物粉类方便制品	方便火锅	
酸价[a]（KOH）/（mg/g）　≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值[a]/(g/100g)　≤	0.25		GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）　≤	0.48		GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)　≤	--	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计）[b]/（mg/kg）　≤	--	0.5（含水产动物及其制品）	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）[c]/(mg/kg)　≤	--	0.5（含水产动物及其制品）	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)　≤	--	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)　≤	--	4.0（含水产动物及其制品）	GB 5009.26
多氯联苯[d]/(mg/kg)　≤	--	0.5（含水产动物及其制品）	GB 5009.190
a 仅适用于添加含油调味料包的产品。 b 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，需再测定甲基汞。 c 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，需再测定无机砷。 d 多氯联苯以 PCB28、PCB52 、PCB101、PCB118、 PCB138、PCB153、PCB180 总合计 。 添加调味料包的产品，仅适用于谷物粉类方便制品/方便火锅和调味料的混合检验。			

4.4　微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

指　　标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4 CFU/g	10^5 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0 /25g	—	GB 4789.36

注： n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅限含水产品的方便火锅。

c 仅限含肉制品的方便火锅。

d 仅限含牛肉制品的方便火锅。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 其它农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 及有关的规定。

4.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验。

a）产品定型投产时；
b）停产6个月以上恢复生产时；
c）原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
d）检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
e）供求双方对产品质量有争议，请第三方仲裁时；
f）国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品采用袋装、盒装和桶装等包装形式。塑料材料应符合 GB 4806.7 的规定，其他包装材料应符合相关标准的要求，封口应严密。外包装采用瓦楞纸箱，包装箱应符合 GB/T 6543 标准的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，依据产品类型及工艺的不同，保质期为30天～24个月。