

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0510 S-2021 号

Q/SSFJ

沈阳隋福记食品有限公司企业标准

Q/SSFJ 0002S-2021

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者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-11-02 发布

2021-12-06 实施

沈阳隋福记食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，麻酱包、辣椒油包中酸价、过氧化值参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳隋福记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：随旭。

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、要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以凉皮、牛筋面、担担面、米皮、面筋、面皮、粉条为主料包，添加麻酱包、辣椒油包、调料水包，经原料处理、配料、混合、灌装、选配、包装等工序制成的方便食品，食用时凉皮、牛筋面、担担面、米皮、面筋、面皮、粉条可热水煮制，浸泡或用加热包加热食用。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- LS/T 3220 芝麻酱
- LS/T 3311 花生酱
- SB/T 10371 鸡精调味料

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 调料水包

以水、食醋、食用盐、酱油、绵白糖、鸡精、复合香辛料为原料，添加食品添加剂山梨酸钾，经配料、混合、灌装、灭菌（不灭菌）、包装等工艺制成的调料水包。

3.2 麻酱包

以花生酱、芝麻酱为原料，以色拉油、复合香辛料为辅料，经配料、混合、灌装等工艺制成的麻酱包。

3.3 辣椒油包

以色拉油、辣椒为原料，以复合香辛料为辅料，经原料处理、配料、热油浸泡、包装等工艺制成的辣椒油包。

3.4 主料包

分别以凉皮、牛筋面、担担面、米皮、面筋、面皮、粉条为原料的定量包装即食食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粉丝：应符合 GB 2713 的规定。

4.1.2 凉皮、牛筋面、担担面、米皮、面筋、面皮：应符合 Q/SSFJ 0001S 的规定。

4.1.3 绵白糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.7 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.8 复合香辛料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.9 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。

4.1.10 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.11 色拉油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.12 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.14 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有每种产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅法对气味进行检验。
滋、气 味	具有每种产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有每种产品应有的形态	
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
	调料水包	辣椒油包	麻酱包	主料包	
水分/(g/100g) ≤	—	—	—	78	GB 5009.3
氯化物(以氯计)/(g/100g) ≤	5.0	—	5.0	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	—	3	3	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	—	0.25	0.25	—	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.9	0.9	0.9	0.1	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	0.5	—	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	10	—	—	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 预包装食品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 (第二法)

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；适用于所有料包的混合检验。

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规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 最大农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

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 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。

随机抽取一定数量样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经本厂检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

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

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，其它包装材料应符合相关标准的规定。产品外包装应符合国家相应标准要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的条件下，保质期为 12 个月。

