

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0527 S- 2021 号

Q/BSS.

北山世家（辽宁）营养科技有限公司企业标准

Q/BSSJ 0004S—2021

即食谷物制品

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。

2021-11-24 发布

2021-12-27 实施

北山世家（辽宁）营养科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由北山世家（辽宁）营养科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建伟、孙建军、曹颖、王宁。

本标准属首次发布。

即食谷物制品

1 范围

本标准规定了即食谷物制品的产品命名原则及分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以一种或多种谷物制品（如燕麦片、燕麦粉、谷物圈、谷物星、心形谷物、全麦片、全麦球、谷物叶、谷物球、小麦片、玉米片、高粱、黑米、糙米、燕麦、紫米、糯米、玉米、荞麦、小麦、小米、黑麦、小麦胚芽粉、红米、青稞、大麦、藜麦、麦片、红麦、粟米、大米、玉米粉、谷物胚芽、大米胚芽、魔芋、糯米、高蛋白豆米粉等）为原料，选择性添加豆类（大豆、黄豆、红豆、黑豆、绿豆、青豆（豌豆）、鹰嘴豆、蚕豆、扁豆、白芸豆等）、水果及其制品（如葡萄、香蕉、苹果、山楂、芒果、木瓜、椰子、菠萝、西瓜、草莓、梨、蔓越莓、火龙果、无花果、黄桃、蓝莓、榴莲、猕猴桃、桃子、柠檬、金桔、红石榴、红枣、桑椹、樱桃、牛油果、橙子、树莓、水蜜桃、百香果、哈密瓜、椰蓉、等）、蔬菜及其制品（如山药、干姜、南瓜、秋葵、黄瓜、苦瓜、菠菜、西兰花、马铃薯、佛手、红薯、紫苏、红甜菜、红苋菜、菠菜、紫薯、番茄、胡萝卜、萝卜、花椰菜、芦笋、芹菜、冬瓜、甘蓝、西葫芦、莲藕、山野菜、莴笋、竹笋、椰子、青椒等）、食用菌及其制品、豆制品（豆腐、豆干、腐竹、豆类蛋白等）、坚果与籽类（粉）（如芝麻、奇亚籽、亚麻籽、核桃、南瓜籽仁、腰果、瓜子仁、葵花籽、松籽、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、夏威夷果、花生、杏仁、栗子等）、乳制品（如无水奶油、稀奶油、奶油、黄油、乳粉、芝士粉（再制干酪）、淡奶油粉、炼乳、牛奶、调制乳、发酵乳、牛初乳等）、饮料（果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、碳酸饮料、风味饮料、茶（类）饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、固体饮料）、巧克力及巧克力制品、植物油（如椰子油、棕榈油、葵花籽油）、食用花卉（重瓣红玫瑰、玫瑰茄、菊花、金银花、茉莉花、槐花）、糖（如白砂糖、玉米糖浆、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、结晶果糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、海藻糖、淀粉糖、水苏糖等）、麦芽糊精、抗性糊精、聚葡萄糖、食用盐、胶原蛋白肽、藻类及其制品（海带、海苔（粉）、紫菜、裙带菜、羊栖菜等）、畜禽肉及其制品（猪肝鸡肉、骨汤、猪肉、牛肉、羊肉、肉松等）、动物性水产品及其制品（鳕鱼、三文鱼、虾仁、虾肉等）、调味料（水产调味料、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、蒜粒、蒜粉、青葱粉（小葱）、芥末粉、洋葱粉、八角粉、花椒粉、青花椒粉、姜粉、酱油粉、咖喱）、新食品原料（枇杷花、鱼油及提取物、宝乐果粉、乳木果油、燕麦 β -葡聚糖、低聚

木糖、明日叶、裸藻、DHA 藻油、植物甾醇、植物甾醇酯、乳矿物盐）、可食用菌种（双歧杆菌、乳杆菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、凝结芽孢杆菌、乳酸菌）、药食同源植物（百合、决明子、肉桂、沙棘、白果、牡蛎、阿胶、罗汉果、枸杞子、荷叶、茯苓、芡实、白扁豆、山楂粉、金银花、鸡内金、麦芽、甘草、葛根、黑胡椒、莲子、百合、昆布等）、肉松、蛋黄粉、茶粉（红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、绿茶粉）、可可粉、咖啡粉、冻干玉米粒、含乳固态成型制品、优脆乳、饼干（碎）、酸奶溶豆、非油炸水果蔬菜脆片、小米豆等糕点、烧烤调味粉等复合调味料、豆乳粉、奶酪粉、菊粉、陈皮、乳清粉和乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、酪蛋白粉、牛奶蛋白粉、麦胚中链甘油三酯、植物酵素等中的一种或多种为辅料，选择性添加食品添加剂、食品营养强化剂，经混合、成型或不成型、烘烤或不烘烤、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的即食或需冲调食用的谷物制品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 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 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 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 4789.10 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 4789.15 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/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 7100 食品安全国家标准 饼干
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231 高粱
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10464 葵花籽油
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15680 棕榈油
GB/T 15681 亚麻籽
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18810 糙米
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23528 低聚果糖
GB/T 23529 海藻糖
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB/T 23968 肉松
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB/T 35545 低聚木糖
 GB/T 35883 冰糖
 LS/T 3210 小麦胚（胚片、胚粉）
 NY/T 230 椰子油
 NY/T 285 绿色食品 豆类
 NY/T 289 绿色食品 咖啡
 NY/T 832 黑米
 NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
 NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆
 NY/T 2672 茶粉
 QB/T 2343.1 赤砂糖
 QB/T 4260 水苏糖
 QB/T 4561 红糖
 QB/T 4567 黑糖
 QB/T 5323 植物酵素
 DBS15/ 002 食品安全地方标准 含乳固态成型制品
 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》
 《中华人民共和国药典》2020年版一、二部
 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）
 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）
 关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年 第18号）
 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）
 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）
 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年 第10号）
 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）
 关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）
 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）
 关于发酵乳杆菌 CECT5716 等3个菌种的公告（2016年第6号）
 关于乳木果油等10种新食品原料的公告（2017年 第7号）
 关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2020年第2号）
 卫生部可用于食品的菌种名单（卫办监督发〔2010〕65号）

3 产品命名原则及分类

3.1 产品命名原则

以一种或几种原料名称或原料缩写+成品物理状态命名；或以商品名称/商标名称+原料+产品真实属性/物理状态/加工方法命名；或按照 GB 7718 标注产品名称。

3.2 产品分类

本产品依据食用方式的不同分为即食谷物制品和冲调谷物制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 高粱：应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 黑米：应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 糙米：应符合 GB/T 18810、GB 2715 的规定。
- 4.1.4 谷物制品（如燕麦片、燕麦粉、全麦片、全麦球、谷物球、小麦片、玉米片、燕麦、紫米、糯米、玉米、荞麦、小麦、小米、黑麦、红米、青稞、藜麦、麦片、红麦、粟米、谷物胚芽、大米胚芽、魔芋、糯米、高蛋白豆米粉等）：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 谷物圈、谷物星、谷物叶、心形谷物：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 小麦胚芽粉：应符合 LS/T 3210、GB 2715 的规定。
- 4.1.7 大麦：应符合 NY/T 891、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.9 豆类（大豆、黄豆、红豆、黑豆、绿豆、青豆（豌豆）、鹰嘴豆、蚕豆、扁豆、白芸豆等）：应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.1.10 豆类蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.11 水果及其制品（如葡萄、香蕉、苹果、山楂、芒果、木瓜、椰子、菠萝、西瓜、草莓、梨、蔓越莓、火龙果、无花果、黄桃、蓝莓、榴莲、猕猴桃、桃子、柠檬、金桔、红石榴、红枣、桑椹、樱桃、牛油果、橙子、树莓、水蜜桃、百香果、哈密瓜、椰蓉、等）：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.12 蔬菜及其制品（如山药、干姜、南瓜、秋葵、黄瓜、苦瓜、菠菜、西兰花、马铃薯、佛手、红薯、紫苏、红甜菜、红苋菜、菠菜、紫薯、番茄、胡萝卜、萝卜、花椰菜、芦笋、芹菜、冬瓜、甘蓝、西葫芦、莲藕、山野菜、莴笋、竹笋、椰子、青椒等）：应符合 NY/T 1081 的规定。
- 4.1.13 坚果与籽类（粉）（如芝麻、核桃、南瓜籽仁、腰果、瓜子仁、葵花籽、松籽、开心果仁、扁桃仁、榛子仁、夏威夷果、花生、杏仁、栗子等）：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.14 奇亚籽：应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 4.1.15 亚麻籽：应符合 GB/T 15681 的规定。
- 4.1.16 无水奶油、稀奶油、奶油、淡奶油粉：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.17 黄油：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.18 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.19 芝士粉（再制干酪）：应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.20 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.21 牛奶、调制乳：应符合 GB 25191 的规定。
- 4.1.22 饮料（果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、碳酸饮料、风味饮料、茶（类）饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、固体饮料等）、酸奶溶豆：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.23 巧克力及巧克力制品：应符合 GB/T 19343 的规定。

- 4.1.24 椰子油：应符合 NY/T 230、GB 2716 的规定。
- 4.1.25 棕榈油：应符合 GB/T 15680、GB 2716 的规定。
- 4.1.26 葵花籽油：应符合 GB/T 10464、GB 2716 的规定。
- 4.1.27 食用花卉（菊花、金银花、茉莉花、槐花等）：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.28 重瓣红玫瑰、DHA 藻油、植物甾醇、植物甾醇酯：应符合国家卫生计生委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 4.1.29 玫瑰茄：应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 4.1.30 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.31 红糖：应符合 QB/T 4561、GB 13104 的规定。
- 4.1.32 黑糖：应符合 QB/T 4567、GB 13104 的规定。
- 4.1.33 冰糖：应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。
- 4.1.34 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1、GB 13104 的规定。
- 4.1.35 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 4.1.36 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.37 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.38 麦芽糖：应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定。
- 4.1.39 玉米糖浆、麦芽糖浆：应符合 NY/T 2110 的规定。
- 4.1.40 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。
- 4.1.41 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
- 4.1.42 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.43 海藻糖：应符合国家卫生计生委 2014 年第 15 号、GB/T 23529 的规定。
- 4.1.44 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.45 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.46 抗性糊精：应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 4.1.47 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.48 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.49 藻类及其制品（海带、海苔（粉）、紫菜、裙带菜、羊栖菜等）：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.50 调味料（黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、蒜粒、蒜粉、青葱粉（小葱）、芥末粉、洋葱粉、八角粉、花椒粉、青花椒粉、姜粉等）：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.51 酱油粉、烧烤调味粉等复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.52 水产调味料：应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.53 枇杷花、明日叶：应符合国家卫生健康委 2020 年第 2 号公告的规定。
- 4.1.54 鱼油及提取物、乳矿物盐：应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 4.1.55 宝乐果粉、乳木果油：应符合国家卫生计生委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 4.1.56 燕麦 β -葡聚糖：应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 4.1.57 低聚木糖：应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号公告、GB/T 35545 的规定。
- 4.1.58 裸藻：应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。

- 4.1.59 可食用菌种（双歧杆菌、乳杆菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、凝结芽孢杆菌、乳酸菌等）：应符合卫办监督发〔2010〕65号、国家卫生计生委2016年第6号或其他相关标准的规定。
- 4.1.60 药食同源植物（百合、决明子、肉桂、沙棘、白果、牡蛎、阿胶、罗汉果、枸杞子、荷叶、茯苓、芡实、白扁豆、山楂粉、金银花、鸡内金、麦芽、甘草、葛根、黑胡椒、莲子、百合、昆布等）：应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 4.1.61 肉松：应符合GB/T 23968的规定。
- 4.1.62 蛋黄粉：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.63 茶粉（红茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉、绿茶粉）：应符合NY/T 2672的规定。
- 4.1.64 可可粉：应符合GB/T 20706的规定。
- 4.1.65 咖啡粉：应符合NY/T 289的规定。
- 4.1.66 冻干玉米粒：应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.67 含乳固态成型制品：应符合DBS15/002的规定。
- 4.1.68 饼干（碎）：应符合GB 7100的规定。
- 4.1.69 非油炸水果蔬菜脆片：应符合GB/T 23787的规定。
- 4.1.70 小米豆等糕点：应符合GB/T 20977的规定。
- 4.1.71 水苏糖：应符合QB/T 4260的规定。
- 4.1.72 豆乳粉、奶酪粉、陈皮、酪蛋白粉、牛奶蛋白粉、麦麸中链甘油三酯、咖喱：应符合相关产品标准的规定。
- 4.1.73 动物性水产品及其制品（鳕鱼、三文鱼、虾仁、虾肉等）：应符合GB 2733或GB 10136的规定。
- 4.1.74 菊粉：应符合国家卫生计生委2009年第5号公告的规定。
- 4.1.75 乳清粉和乳清蛋白粉：应符合GB 11674的规定。
- 4.1.76 大豆蛋白粉：应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.77 发酵乳：应符合GB 1930的规定。
- 4.1.78 牛初乳：应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.79 植物酵素：应符合QB/T 5323或其他相关产品标准的规定。
- 4.1.80 食用菌及其制品：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.81 豆制品（豆腐、豆干、腐竹、豆类蛋白等）：应符合个别2712的规定。
- 4.1.82 畜禽肉及其制品（猪肝鸡肉、骨汤、猪肉、牛肉、羊肉、肉松等）：应符合GB 2707或GB 2726其他相关产品标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘内，在光

滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，按食用方法加热后用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织形态	具有该产品应有的形态	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

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
水分/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案*及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

注：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出；m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高食品安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食品营养强化剂

食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，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，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，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、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，影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

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、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》。应有明确标识，标识上字迹应清晰、完整、准确。含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的包装材料应卫生清洁、干燥、无毒、无异味，符合相关标准的规定。外包装物采用瓦楞纸箱的，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥处。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签上标识的保质期内容执行。