

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0019 S- 2022 号

Q/AYBB

沈阳爱允贝贝食品有限公司企业标准

Q/AYBB 0005S—2022

方便食品（粉丝、面条、米饭、面皮）

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。



2021-12-02 发布

2022-01-17 实施

沈阳爱允贝贝食品有限公司发布

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》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，辣油包、藤椒油包中酸价、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。

本标准由沈阳爱允贝贝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王福军。

本标准属首次发布。

方便食品（粉丝、面条、米饭、面皮）

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。

本标准适用于以粉丝、面条、米饭、面皮为主料，辅料以选择性添加酱包、蒜油包、辣油包、藤椒油包、醋包、菜包、花生包、豆卷包，花甲包、菌菇包、老坛酸笋包、酸豆角萝卜干木耳包、馍包及其他料包中的一种或多种经组合包装制成的方便食品，原料经处理、配料、熟制、炸制、混合、灌装、选配、等工序，需要加热食用（沸水浸泡、煮制、烤制或用加热包加热蒸制）的非即食方便食品，

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.80 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.227 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/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 21512 食用植物油中叔丁基对苯二酚（TBHQ）的测定
- GB/T 21999 蚝油
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB/T 30391 花椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 1194 大蒜
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10453 膨化豆制品

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 术语和下列定义适用于本标准:

3.1 以粉丝、面条、米饭、面皮为主要原料,配以酱包、菜包、花甲包、豆卷包、蒜油包、辣油包、藤椒油包、花生包、菌菇包、醋包等配料中的一种或多种组合包装而成的,配以或不配以专用自加热包(非食用)或锡纸,经组合包装而制成的方便食品制品。

3.2 酱包

以植物油、蚝油、酿造酱油、螺蛳酱、螺蛳香膏、固态调味料、醇品牛膏、樱果香回味膏、麻辣鲜、蚝油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精香料等中的一种或多种经配料、混合、熬制,灌装灭菌、包装等工艺制成的产品或外购产品。

3.3 蒜油包

以食用植物油、大蒜、耗油、山梨酸钾、白砂糖、食用盐、味精等,经配料、混合、熬制,灌装灭菌、包装等工艺制成的产品或外购产品。

3.4 辣油包、藤椒油包、麻油包

以食用植物油、以辣椒、藤椒、麻椒等为主要原料,食用盐、味精,鸡精调味料,食用香精香料,芝麻、孜然,复合香辛料为辅料,食品添加剂(TBHQ)经原料处理、配料、浸泡、炒制、炸制过滤或不过滤、灌装、包装等工艺制成的产品或外购产品。

3.5 粉丝、面条、米饭、面皮、菜包、花生包、豆卷包、花甲包、菌菇包、老坛酸笋包、酸豆角萝卜干木耳包、馍包等,以上物料允许使用外购产品,应符合经备案有效的企业标准和相关国家标准的规定。

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 米饭、面条、面皮:应符合相应的规定。

4.1.3 酱包、蒜油包、辣油包、藤椒油包、复合调味料:应符合 GB 31644 的规定。

4.1.4 酿造酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.5 醋:应符合 GB 2719 的规定。

4.1.6 植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 谷氨酸钠(味精):应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.8 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.9 TBHQ:应符合 GB/T 21512 的规定。

4.1.10 大蒜:应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.11 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.12 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

- 4.1.13 5'-呈味核苷酸二钠:应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.14 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.15 耗油:应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.16 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定
- 4.1.17 鸡精调味料:应符合 SB/T 10371-2003 的规定
- 4.1.18 鸡粉调味料:应符合 SB/T 10415 的规定
- 4.1.19 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.20 香辛料调味品（花椒、麻椒、藤椒孜然）:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.21 粉丝、面条、米饭、面皮、菜包、豆卷包、花生包、花甲包、菌菇包、老坛酸笋包、酸豆角萝卜干木耳包、膜片、其他料包应符合经备案有效的企业标准和相关国家标准的规定。

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	具有每种产品各自的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

粉丝、蒜油包、酱料包、辣油包、藤椒油包、菜包、应符合表 2 的规定，豆卷包、花甲包、菌菇包、醋包、老坛酸笋包、酸豆角萝卜干木耳包、馍包应符合表 2 续的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标								
	粉 丝	面条	米饭	面皮	蒜油 包	酱包	辣油 包	藤椒 油 包	菜包

水分/%	≤	15	—	—	—	—	—	—	—	—
淀粉/%	≥	75	—	—	—	—	—	—	—	—
灰分/%	≤	0.8	—	—	—	—	—	—	—	—
铅/(以 Pb 计) (mg/kg) <	0.5	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
总砷/(以 As 计) (mg/kg) ≤	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	—	—	—	—	—	—	3	3	—	—
过氧化值(以脂肪计) /(g/100g) ≤	—	—	—	—	—	—	0.25	0.25	—	—

表 2 续

4.4
微生物
限量

项 目	指标						
	豆 卷 包	花甲包	菌菇包	醋包	老坛酸笋 包	酸豆角萝 卜干木耳 包	馍包
水分,% ≤	—	—	85	—	—	—	—
食盐(以 NaCl 计), g/100g ≥	—	—	3	—	—	—	—
总酸(以乙酸计), g/100g ≥	—	—	—	3.5	—	—	—
铅(以 Pb 计), (mg/kg) <	0.5	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定

4.4.2 微生物限量还应符合表 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
^b 仅适用于面饼和调料的混合检验					

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》的规定，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、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、关键工艺、主要生产设备发生改变时；
- 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。产品包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。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、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、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、有异味的物品混贮。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。