

备案号:

有效期至: 2020.7.13

Q/BXG

浙江百兴食品有限公司企业标准

Q/BXG0009S-2017

代替Q/BXG0009S-2016

方便冲调食品

2017-06-15 发布

2017-07-14 实施

浙江百兴食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的格式和编写》有关规定，参考 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产和产品质量控制的依据。

本标准由浙江百兴食品有限公司提出。

本标准自实施之日起代替 Q/BXG0009S-2016。

本标准与 Q/BXG0009S-2016 相比，主要变化如下：

——修改本标准适用范围为以发酵或不发酵的冻干品（粉或块）为原料；

——修改本标准适用于子公司，丽水市百兴真菌生物科技有限公司；

——修改本标准主要起草人：胡光标、蓝荣英、吴小欢；

——修改保质期规定；

——根据标准需要增补、删减规范性引用文件；

本标准起草单位：浙江百兴食品有限公司。

本标准适用于浙江百兴食品有限公司旗下子公司：浙江蕴本生物科技有限公司、丽水市百兴真菌生物科技有限公司。

本标准主要起草人：胡光标、蓝荣英、吴小欢。

本标准历次发布情况：

——Q/BXG0009S-2016

方便冲调食品

1 范围

本标准规定了方便冲调食品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以经发酵或不经发酵的新鲜水果、新鲜蔬菜、食用菌、小米、小麦、玉米、高粱、黍稷、核桃、薏苡仁、荞麦、燕麦、芝麻、松子、枸杞、红枣、莲子、甘草、大豆、红豆、绿豆、黑豆、黄豆、蚕豆、食用葛根粉、牛蒡根、茯苓、芡实、马齿苋、肉桂、库拉索芦荟凝胶、人参（五年及五年以下人工种植人参）、玛咖粉、蛹虫草、藻类的冻干品（粉或块）中的一种或几种经为主要原料，添加或不添加低聚异麦芽糖、乳酸菌、酵素粉、麦芽糊精，粉碎（或不粉碎）、调配、灌装等生产工艺加工而成的方便冲调食品。

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 1351	小麦
GB 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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 食品中农药的最大残留限量
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/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	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/T 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
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/T 8231	高粱
GB 10164	核桃
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11766	小米
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22165	坚果炒货食品通则
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/T 30637	食用葛根粉
NY/T 599	红小豆
NY/T 870	鲜芦荟
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 1504	莲子
NY/T 1709	绿色食品 藻类及其制品
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
《中华人民共和国药典》一部（2010版）	
《酵素粉固体饮料》Q/BXG0007S	
《卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》（2009年第1号公告）	
卫生部公告2009年第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》	
卫生部公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》	
卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》	
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 第75号（2005）《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 第123号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜应成熟均匀、无损坏、无虫蛀、无霉变腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.4 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.7 黍稷应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2763 的规定。
- 3.1.8 核桃应符合 GB 10164 的规定。
- 3.1.9 薏苡仁、甘草、茯苓、芡实、肉桂应符合《中华人民共和国药典》一部（2010版）的规定。
- 3.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.11 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.13 松子应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.17 大豆、黑豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.18 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.20 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.21 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 3.1.22 牛蒡根、马齿苋应符合新鲜、无损坏、无虫蛀、无霉变腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.23 库拉索芦荟凝胶应符合 NY/T 870 的规定。
- 3.1.24 人参（五年及五年以下人工种植人参）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.25 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的要求。
- 3.1.26 蛹虫草应符合卫生部公告 2009 年第 3 号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的要求。
- 3.1.27 藻类应符合 NY/T 1709 的规定。
- 3.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.29 酵素粉应符合 Q/BXG0007S 的规定。
- 3.1.30 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该类产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 5.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 50
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
其他农药残留量	符合GB 2763的规定
真菌毒素残留量	符合GB 2761的规定

^a仅适用于含苹果制成的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 ^b ，CFU/g	≤ 10000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 40
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	符合GB 29921的规定
霉菌，CFU/g	≤ 50

^b仅适用于无乳酸菌产品进行检验。

3.5 乳酸菌指标

乳酸菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌指标

项目	指标
乳酸菌，CFU/g	≥ 3×10 ⁶

注：仅限添加以上乳酸菌产品进行检验。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

色泽、组织形态、气味按目测、鼻嗅、口尝等方法相结合。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

5.2.5 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.2.6 其他农药残留量

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.2.7 真菌毒素残留量

按 GB 2761 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.3.5 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.6 乳酸菌

按 GB 4789.35 规定的方法测定

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数（适用于无添加乳酸菌产品进行检验）、大肠菌群。

6.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时。
- 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一班组生产的产品为一批。

6.3.1 抽样方法和抽样数量

在同一批次产品中，按销售包装的千分之一比例随机抽样，尾数不足一千的以一千计，一次取样不

得少于100g, 样品分成三份, 一份进行感官及理化指标检验, 一份进行微生物检验, 一份留样备查。

6.3.2 判定规则

检验结果如微生物指标不符合本标准规定的, 不得复检, 该批产品判为不合格; 其他指标不符合本标准规定时, 可从同批产品中加倍抽样复检, 如仍有指标不符合本标准的, 则该批产品判为不合格。

供需双方对产品质量有异议时, 可由法定监督检验机构检验后, 由仲裁部门进行仲裁。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 和国家质检总局令第102号(2007)和第123号(2009)《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。添加芦荟食品标签应标注“本品添加芦荟, 孕妇与婴幼儿慎用”字样, 应在包装上标注每日食用量警示语(食用量 $\leq$ 30克/天), 标注内容应符合《卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》(2009年第1号公告); 添加人参(五年及五年以下人工种植人参)产品标注不适宜人群、使用方法等相关内容应与《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第17号)一致; 添加蛹虫草产品标注不适宜人群、使用方法等相关内容应于卫生部公告(2009年)第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定一致。

7.2 包装

各种包装材料和包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应的食品安全标准。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生, 无农药和有害物质污染, 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔撞, 应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、通风的库房内, 防日晒、雨淋, 不得与有毒有害物质混放。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 保质期以产品包装描述为准。