



412126S-2021



河南乾唐斋食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2021

方便冲调制品

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

河南乾唐斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乾唐斋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王旭、董朝军。

H N
Q B

方便冲调制品

1 范围

本标准规定了方便冲调制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藕粉、熟大米（方便米饭）、麦片中的一种或多种为主要原料，添加白砂糖、葡萄干、红枣片、黑芝麻、蔓越莓干、山楂碎、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、葵瓜子仁（熟）、花生（熟）、绿瓜丁（冬瓜、白砂糖、饮用水）、枸杞、百合、桂花、蜜饯（冬瓜、白砂糖、饮用水、焦亚硫酸钠）、红糖、冰糖中的几种，经熟化或不熟化、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装、杀菌、包装而成的方便冲调制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 熟大米（方便米饭）应符合 GB/T 31323 的规定。
- 2.1.3 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、葵瓜子仁（熟）、花生（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 山楂碎、红枣片、葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 枸杞、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 桂花应无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 绿瓜丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，检查有无杂质，闻其气味，观察其性状、色泽；用温开水漱口，按标签明示的食用方法冲调后品其滋味，并检查冲调性
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
冲调性	冲调后呈均匀的糊状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于添加坚果、籽类产品的检验。 b 适用于添加山楂碎产品的检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 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, 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
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相

关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以藕粉、熟大米（方便米饭）、麦片中的一种或多种为主要原料，添加白砂糖、葡萄干、红枣片、黑芝麻、蔓越莓干、山楂碎、腰果仁（熟）、巴旦木（熟）、葵瓜子仁（熟）、花生（熟）、绿瓜丁（冬瓜、白砂糖、饮用水）、枸杞、百合、桂花、蜜饯（冬瓜、白砂糖、饮用水、焦亚硫酸钠）、红糖、冰糖中的几种，经熟化或不熟化、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装、杀菌、包装而成的方便冲调制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南乾唐斋食品有限公司