



410878S-2023



洛阳中伟食品有限公司企业标准

Q/LZW 0001S-2023

冲调方便食品

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

洛阳中伟食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳中伟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴现伟。

H N
Q B

冲调方便食品

1 范围

本标准规定了冲调方便食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以藕粉、山药粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、食用马铃薯淀粉（熟制）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、葡萄糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅）、白砂糖、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、骆驼奶粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、蜜枣、葡萄干、红枣、枸杞子、葵花籽仁、松子仁、蜂蜜、黑糖、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、枸杞、桂花中的一种或几种为原料，经原料处理（挑选）、粉碎和/或不粉碎、切粒和/或不切粒、配料、烘干和/或不烘干、混合或不混合、包装而成的冲调方便食品。

根据原料不同可以分为单一型冲调方便食品和复合型冲调方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 藕粉、山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.8 骆驼奶粉应符合 DBS 15/016 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 蜜枣、葡萄干、枸杞子应符合 GB 14884 的规定。

2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.13 葵花籽仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。

2.1.16 菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、枸杞、桂花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.17 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态、杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味。
状态	具有该产品应有的形态和特征	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.4
总糖（以还原糖计）, g/100g	≤ 45	GB 5009.7
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	GB4789.10

注1：a样品的采集及处理方法按照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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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、山药粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、食用马铃薯淀粉（熟制）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、葡萄糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅）、白砂糖、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、骆驼奶粉、大豆蛋白粉、麦芽糊精、蜜枣、葡萄干、红枣、枸杞子、葵花籽仁、松子仁、蜂蜜、黑糖、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、亳菊中的一种或几种]、枸杞、桂花中的一种或几种为原料，经原料处理（挑选）、粉碎和/或不粉碎、切粒和/或不切粒、配料、烘干和/或不烘干、混合或不混合、包装而成的冲调方便食品。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GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

洛阳中伟食品有限公司