



412493S-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

2023-08-10 发布

2023-08-10 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、木薯淀粉、燕麦片、荞麦片、大麦片、红小豆片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米片、黑米片、藜麦片、玉米片、青稞米片、木糖醇、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）、食糖（白砂糖、黑糖、冰糖、红糖中的一种或几种）、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、香蕉片、猕猴桃丁、红枣、枸杞子、熟制葵花籽仁、熟制巴达木（大杏仁）、熟制腰果仁、熟制芝麻、熟制松子仁、熟制花生仁、熟制南瓜籽仁、蜂蜜、菊花[贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种]、枸杞、桂花、食用香精中的一种或几种，经原料处理（挑拣）、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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 燕麦片、荞麦片、大麦片、红小豆片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米片、黑米片、藜麦片、玉米片、青稞米片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 骆驼奶粉应符合 DBS 15/016 的规定。

2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 蜜枣、葡萄干、枸杞子、香蕉片、猕猴桃丁应符合 GB 14884 的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 熟制葵花籽仁、熟制巴达木（大杏仁）、熟制腰果仁、熟制芝麻、熟制松子仁、熟制花生仁、熟制南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 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 ≤	0.4	GB 5009.12
注：*该项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	GB 4789.10第二法

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

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。

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、木薯淀粉、燕麦片、荞麦片、大麦片、红小豆片、红豆片、绿豆片、赤小豆片、黑豆片、花豇豆片、江米片、黑米片、藜麦片、玉米片、青稞米片、木糖醇、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）、食糖（白砂糖、黑糖、冰糖、红糖中的一种或几种）、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、香蕉片、猕猴桃丁、红枣、枸杞子、熟制葵花籽仁、熟制巴达木（大杏仁）、熟制腰果仁、熟制芝麻、熟制松子仁、熟制花生仁、熟制南瓜籽仁、蜂蜜、菊花[贡 菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种]、枸杞、桂花、食用香精中的一种或几种，经原料处理（挑拣）、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，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