



413188S-2025



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0013S-2025

# 方便火锅

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜艳艳、戚莉平、缪鹏飞。

H N

Q B

# 方便火锅

## 1 范围

本标准规定了方便火锅的要求、检验规则等要求。

本标准适用于以自制或外购火锅底料为原料，搭配外购淀粉制品包（火锅川粉、土豆粉、粉丝、粉条中的一种或几种）、自制或外购{方便面【面饼、米粉（米线）饼、粉丝饼中的一种或几种】、方便湿米粉（不含料包）、调味品包(半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种)、蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜、蔬菜干制品中的一种或几种）、食用菌制品包、熟肉制品包、包装饮用水中的一种或几种}、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包、外购魔芋制品包、外购调味面制品、外购熟制坚果及籽类制品包、外购蛋制品、外购固体饮料、外购香辛料、外购腌腊肉制品包、外购干酪、外购再制干酪、外购膨化食品包中的一种或多种组成，再配以或不配以加热包经组合包装而成的方便火锅。

根据原料和风味不同可分为：辣味火锅、非辣味火锅。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 方便面应符合 GB 17400 或本企业的企业标准 Q/MXX 0009S 的规定。

2.1.2 火锅底料应符合 GB 31644 或 DBS51/ 001 或本企业的企业标准 Q/MXX 0003S 或 Q/MXX 0004S 或 Q/MXX 0001S 的规定。

2.1.3 外购淀粉制品包应符合 GB 2713 的规定。

2.1.4 熟肉制品包应符合 GB 2726 或本企业的企业标准 Q/MXX 0008S 的规定。

2.1.5 蔬菜制品包应符合 GB 2714 或 QB/T 5471 或 SB/T 11194 或本企业的企业标准 Q/MXX 0011S 或 Q/MXX 0014S 的规定。

2.1.6 食用菌制品包应符合 GB 7096 或本企业的企业标准 Q/MXX 0005S 的规定。

2.1.7 方便湿米粉应符合 Q/SYJM 0006S 的规定（见附录 B）或本企业的企业标准 Q/MXX 0010S 的规定。

2.1.8 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 外购动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 外购畜禽血制品包应符合 Q/STX 0001S（见附录 C）或 DBS41/011 的规定。

2.1.11 外购魔芋制品包应符合 Q/HPP 0003S（见附录 D）或 GB/T 22699 的规定。

2.1.12 膨化食品包应符合 GB 25192 的规定。

2.1.13 调味面制品应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.14 熟制坚果及籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。

2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 或 GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。

2.1.18 腌腊肉制品包应符合 GB 2730 的规定。

2.1.19 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.20 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.21 包装饮用水应符合 GB 19298 或本企业的企业标准 Q/MXX 0007S 的规定。

### 2.2 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	具有产品应有的色泽	将各物料包充分混合均匀后，取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
组织形态	具有产品应有的形态	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 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		
	固态复合调味料	液态复合调味料	半固态复合调味料、火锅底料、番茄底料	动物性水产制品包	食用菌制品包	熟肉制品包	豆制品包	蔬菜类方便菜肴	畜禽血制品包	酱腌菜包	淀粉制品包	方便面	方便湿米粉（不含料包）		魔芋制品包	
水分, g/100g ≤	15	-						95.0	94.0	-			14	70	95	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g ≤	58	25	25	-	15.0	8.0	-	8.0	2.0	-			-	-	GB 5009.44	
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	-		5.0	-	-	3.0	5.0	-						-	GB 5009.229	
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-		0.25	-	-	0.25	0.25	-						-	GB 5009.227	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	0.9		0.4（鱼类制品） 1.9（海蜇制品） 0.9（其他）	0.2（仅限以平菇、榛蘑、香菇为主料的产品） 0.9（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.9[仅限以木耳、银耳为主料的产品（干重计）] 0.4（其他）	0.25	0.2	0.29	0.40			0.18	0.25	GB 5009.12		
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	-					0.5	-	0.49	-			-	-	GB 5009.11		
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1			0.1（鱼类制品） 0.5（其他）	0.8（仅限以松茸菌为主料的产品） 0.5(干重计)(仅限以木耳、银耳为主料的产品)	-						-	GB 5009.11			

			0.5 (其他)							
镉 (以 Cd 计),mg/kg	≤	-	0.1 (其他 鱼类制 品) 0.5 (仅限以香菇 为主料的产品) 0.5 (干重计)(仅 限以木耳、银耳 为主料的产品) 0.6 (仅限以羊肚 菌、榛蘑为主料 的产品) 1.0 (仅限以松茸 菌为主料的产 品) 0.2 (其他)	0.1	-	0.1	-	-	GB 5009.15	
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	-	0.5 (仅适 用于含有 螺蛳、海 虾的产 品) 0.1(干重计)(仅 限以木耳、银耳 为主料的产品) 0.1 (其他)				-	-	GB 5009.17	
铬 (以 Cr 计) , mg/kg	≤	-	2.0	-	1.0	-	1.0	-	GB 5009.123	
米酵菌酸,mg/kg	≤	-	0.25 (仅限以银 耳为主料的产 品)				-	-	GB 5009.189	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	-	4.0	-	3.0	-	3.0	-	GB 5009.26	
多氯联苯, μg/kg	≤	-	20				-	-	GB 5009.190	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤						-	5.0	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	-	20				-			GB 5009.185
淀粉, g/100g							不得检出			GB 5009.9

亚硝酸盐, mg/kg	≤	-	30	-	GB 5009.33
蛋白质, g/100g	≥	-	4.0	-	GB 5009.5

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于含油且经过油炸的产品。其中酸价指标不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品, 例如: 豆瓣酱、甜面酱、酱腌菜制品(泡辣椒、糟辣椒、剁辣椒、泡姜、泡豇豆、盐渍竹笋、盐水渍辣椒和酸性配料(番茄、酿造食醋、柠檬酸、冰乙酸、乳酸)等产品。

b 仅限于添加山楂的产品。

项目	指标									检验方法
	香辛料包	蔬菜干制品	腌腊肉制品	膨化食品(含油型)	膨化食品(非含油型)	固体饮料	调味面制品	熟制坚果及籽类制品(葵花籽)	熟制坚果及籽类制品(其他)	
筛上残留量, (g/100g) ≤	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 15691
水分, % ≤	14	18	-	7	7	-	-	-	-	GB/T 12729.6 (香辛料) GB 5009.3
总灰, /% ≤	10	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分, % ≤	5	-	-	-	-	-	-	-	-	GB/T 12729.9
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	0.5	0.5	GB 5009.15
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	-	0.7	-	0.4	0.4	0.9	0.4	0.4(生咖啡豆及烘焙咖啡豆) 0.15(其他)	0.4(生咖啡豆及烘焙咖啡豆) 0.15(其他)	GB 5009.12
甲基汞 a (以 Hg 计), mg/kg ≤	-	0.5	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.17
亚硝酸盐 b (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg ≤	-	20	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.33
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	-	-	-	5	-	-	3	3	3	GB/T 5009.56 GB 5009.229 GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-	-	0.5(火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠 1.5(腌腊禽制品)	0.25	-	-	0.25	0.8	0.5	GB/T 5009.56 GB 5009.227 GB/T 5009.37
三甲胺氮, mg/100g ≤	-	-	2.5(腌腊肉火腿)	-	-	-	-	-	-	GB 5009.179
脂肪, g/100g ≤	-	-	-	-	-	-	27	-	-	GB 5009.6
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), % ≤	-	-	-	-	-	-	4	-	-	GB 5009.44

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

2.4.1 动物性水产制品包应符合表 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.2 食用菌制品包应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1 执行, 各独立包单独检测。 食用菌制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.3 熟肉制品包应符合表 5 的规定。

表 5 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行; b 适用于使用牛肉类原料的熟肉制品包。 熟肉制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.4 即食豆制品包应符合表 6 的规定。

表 6 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sub>s</sub>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.5 蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜）应符合表 7 的规定。

表 7 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 <sup>b</sup> , CFU/g (仅限蔬菜类方便菜肴)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>d</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。  
b不适用于使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜(泡菜、泡生姜、泡辣椒、盐白菜、盐水竹笋、泡菜、泡萝卜、泡大蒜、泡豇豆、芽菜)且无杀菌的产品。  
d不适用于非灭菌发酵型产品。  
蔬菜制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.6 畜禽血制品包应符合表 8 的规定。

表 8 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.7 淀粉制品包、方便面【面饼、米粉(米线)饼、粉丝饼】、方便湿米粉(不含料包)应符合表 9 的规定。

表 9 微生物限量

项目b	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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。  
b仅限熟制面米制品、熟制淀粉制品检测, 其中非即食淀粉制品包不检测菌落总数和大肠菌群。

2.4.8 即食调味品包应符合表 10 的规定。

表 10 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.9 即食魔芋制品包应符合表 11 的规定。

表 11 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 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.10 蔬菜干制品包应符合表 12 的规定。

表 12 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。  
蔬菜干制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.11 再制干酪制品应符合表 13 的规定。

表 13 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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。  
再制干酪制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.12 干酪制品应符合表 14 的规定。

表 14 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。 干酪制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.13 包装饮用水应符合表 15 的规定。

表 15 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.3
铜绿假单胞菌, CFU/250mL	5	0	0	-	GB 8538
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行, 各独立包单独检测。					

2.4.14 膨化食品包应符合表 12 的规定。

表 16 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 膨化制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.15 调味面制品应符合表 13 的规定。

表 17 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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 调味面制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.16 熟制坚果及炒货应符合表 14 的规定。

表 18 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。 c不适用烘炒类、油炸类、膨化类的熟制坚果与籽类食品。 熟制坚果及炒货按其主要原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.17 蛋制品应符合表 15 的规定。

符合罐头食品加工工艺的再制蛋制品,应符合罐头食品商业无菌的要求。

表 19 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
菌落总数, CFU/g (液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品)	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
菌落总数, CFU/g (再制蛋(不含糟蛋))	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.19执行, 各独立包单独检测。 b不适用非即食的再制蛋制品。 蛋制品按其主要原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。					

2.4.18 固体饮料应符合表 16 的规定。

表 20 微生物限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。 b不适用于添加食用菌种的产品。					

## 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

应符合 GB 14881 规定。

## 2.7 标志、标签

2.7.1 方便火锅预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，可参照附录 A 进行标注。

2.7.2 标签中应注明加热时安全使用的警示用语。

## 2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定，外购料包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 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数（仅限规定限量的产品）、大肠菌群（仅限规定限量的产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A (资料性附录)

### 方便火锅标签标注形式

#### A.1 概述

本附录以示例形式提供了方便火锅预包装部分标签项目的标示形式，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。

#### A.2 外包装标签标示形式（示例）

##### A.2.1 主要展示版面内容

名称：麻辣烫自热火锅

净含量 (或净含量/规格)：260 克【蔬菜包 120 克+火锅川粉 100 克+火锅底料 40 克】

##### A.2.2 其他版面内容

配料表：

蔬菜包：土豆、莲藕、竹笋……

火锅川粉：食用木薯淀粉、食用玉米淀粉……

火锅底料：食用牛油、辣椒、食用植物油……

制造商：XXX

地 址：XXX

网 址：XXX

电 话：XXX

食品生产许可证号：XXX

产品标准号：XXX

生产日期、批号：XXX (按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示。)

保质期：(按最早到期的食品计算保质期。)如：保质期：9 个月或 XX 年 X 月 X 日之前食用。贮存条件：置于阴凉干燥处，请勿挤压。

食用方法：XXX

食品专用发热包：说明食品专用发热包使用注意事项和警示用语。加热最高温度范围，最短加热时间。

营养标签：按 GB 28050 的规定标示。

A.3 方便火锅内各物料包标签标示应符合《国家卫生计生委食品司关于预包装食品内调料包标签标示有关问题的复函》(国卫食品标便函〔2014〕227 号) 的要求。

ICS

# Q/SYJM

## 桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司企业标准

Q/SYJM 0006S—2022

代替 Q/SYJM 0000S-2019



### 方便调制湿米粉

食品安全企业标准备案号  
450410 S-2022  
有效期至 2027 年 4 月 20 日

2022-03-10 发布

2022-04-23 实施



桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林三养股变生态食疗产业有限责任公司提出并起草。

本文件代替Q/SYJM 0006S-2019。

本文件与原标准相比，其主要差别是：

——更新了部分引用标准；

——依据 DBS 45/050-2021, 对大米添加量和部分指标进行了修订；

——增加了部分原料。

本文件起草人：张小明、董一秀、覃耀斌。

本文件于2022年3月10日发布，2022年4月23日实施。

## 方便调制湿米粉

### 1 范围

本文件规定了方便调制湿米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（原料中除水外，大米添加量占总量 $\geq 90\%$ ）、饮用水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朊粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、整菜（或粉碎）、调味（或酱料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需用温度 $85^{\circ}\text{C}$ 以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354 大米
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 2700 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 21924 谷朮粉  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 NY/T 494 魔芋粉

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 方便调制湿米粉

以大米（原料中除水外，大米添加量占总量 $\geq 90\%$ ），水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朮粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需经 $85^{\circ}\text{C}$ 以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

### 4 产品分类

按原料不同分为多个品种（具体原料以产品标签明示为准），按工艺不同分为发酵类和非发酵类。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，但对大米的“碎米”、“不完善粒”指标不作要求。

##### 5.1.2 燕麦

应干燥，无霉烂变质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.3 红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉

生产企业应取得相应食品生产许可证，质量符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

##### 5.1.4 魔芋粉

应干燥，无霉烂变质，符合NY/T 494、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.5 食用淀粉

应符合GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763及有关标准的规定。

##### 5.1.6 谷朮粉

应符合GB/T 21024的规定。

#### 5.1.7 乳酸

应符合GB 1886.173的要求。

#### 5.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工的特有的色泽
气味、滋味	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后应有的气味、滋味，无异味
颗粒形态	均匀一致，表面平滑，条状
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
水分/(g/100g)	≤	70.0
酸度/(°T)	≤	2.0(发酵类≥5)
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥	6.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤	1.5
二氧化硫限量	符合GB 2760 带入原则	
其他真菌毒素限量	符合GB 2761 的规定	

<sup>a</sup> 含有食用木薯淀粉原料时测定氰化物。

### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(除非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>

表3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 <sup>6</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限值; M为微生物指标的最高安全限量值。

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取20g样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下用正常视力观测其色泽、气味、组织形态和品质, 按食用方法煮熟后品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 酸度

按GB 5009.239中5.3规定的方法测定, 样品预处理采用磨粉机研磨均匀。

#### 8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.6 锡

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 8.2.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 8.2.8 氰化物

按GB 5009.30规定的方法测定。

#### 8.2.9 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

#### 8.2.10 其他真菌毒素限量

按GB 3761规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

#### 9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第 5.2、5.3、5.4、6.2 条的项目。

#### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

### 10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28000 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

#### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

#### 10.4 贮存

贮存仓库应干燥、通风、清洁，不应与有毒或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

#### 10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品在常温或冷藏条件下的保质期以产品标签明示为准。

# Q/STX

## 山东天成鑫利农业发展有限公司企业标准

Q/STX 0001S-2023

代替 Q/STX 0001S-2020

### 鸭血制品

2023-06-01 发布

2023-06-21 实施

山东天成鑫利农业发展有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东天成鑫利农业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：张正初

本标准实施日期为 2023 年 6 月 21 日。



# 鸭血制品



## 1 范围

本标准规定了鸭血制品的术语和定义、产品分类、要求、检测方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以检验合格的鲜鸭血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、味精、植物油、豆腐酱、豆豉、冰糖、啤酒、牛奶、乳粉、稀奶油、蛋液、芝麻、香辛料、复合调味料、果蔬粉中的一种或多种，添加柠檬酸钠、氯化钙、改性大豆磷脂、瓜尔胶、葡萄糖酸-δ-内酯、聚二甲基硅氧烷及其乳液、黄原胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、香兰素、乙基麦芽糖、食品用香精等符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准（GB 2760）》和《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）中规定的食品添加剂中的一种或多种，经过原料预处理、过滤、配料、搅拌、灌装、封口、高温杀菌等工艺制成的鸭血制品。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 42215 蛋液质量通则

GB/T 42464 豆豉质量通则

GB/T 4927 啤酒

GB/T 11761 芝麻

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸-δ-内酯

GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸

GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 食品用香精  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特菌检验  
 GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希菌 O157H7NM 检验  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋  
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 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[2005]第 75 号令《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第 102 号令《食品标识管理规定》  
 国家食品药品监督管理局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。  
 中华人民共和国农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3. 技术要求

#### 3.1 原料

##### 3.1.1 鸭血

新鲜鸭血来自非疫区的健康家禽，经宰杀前检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜血液，符合 GB 2707。

##### 3.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 3.1.3 味精

应符合 GB2720 的规定。

- 3.1.4 植物油  
应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 豆粉  
应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 豆豉  
应符合 GB/T 42464 的规定。
- 3.1.7 冰糖  
应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 冲调  
应符合 GB/T 4927 的规定。
- 3.1.9 牛奶  
应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.10 乳粉  
应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 稀奶油  
应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.12 蛋液  
应符合 GB/T 42235 的规定。
- 3.1.13 芝麻  
应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.14 香辛料  
应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 复合调味料  
应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.16 藕粉  
应符合应依法备案有效企业标准的规定。
- 3.1.17 氯化钙  
应符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.18 改性大豆磷脂  
应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.19 瓜尔胶  
应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.20 黄原胶  
应符合 GB 1866.41 的规定。
- 3.1.21 柠檬酸钠  
应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯  
应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.23 抗坏血酸  
应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.24 抗坏血酸钠



应符合 GB 1886.44 的规定。

#### 3.1.25 D-异抗坏血酸

应符合 GB 1886.49 的规定。

#### 3.1.26 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

#### 3.1.27 羧二甲基螯合盐及其乳液

应符合 GB 30612 的规定。

#### 3.1.28 香兰素

应符合 GB 1886.16 的规定。

#### 3.1.29 食品用香精

应符合 GB30616 的规定。

#### 3.1.30 乙基麦芽酚

应符合 GB 1886.208 的规定。

#### 3.1.31 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 生产工艺

原料预处理 → 过滤 → 配料 → 搅拌 → 灌装 → 密封 → 杀菌 → 冷却 → 入库储存

### 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检测方法
色泽	呈紫红色，色泽基本一致，有光泽	在光线充足的条件下，将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处，观察其色泽、组织形态、有无杂质；用嗅觉的方法检验样品的气味，品尝其滋味。
组织与形态	块型完整，柔软，有弹性	
气味、滋味	具体该产品应有的气味，无腐败气味；煮熟后不散，纯鸭血固有口味，口感细腻，顺滑，爽口，不粘牙	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 94.0
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 2.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.3
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.49
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 30.0
淀粉/(g/100g)	不得检出

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病微生物应符合 GB29921 中相应类属食品的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案*及限量				备注
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

\*样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

### 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定和 GB 26687 的规定。

### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 其他食品安全要求

按 GB2761、GB2762、GB2763 和国家有关标准、规定执行。

### 7 检验方法

#### 7.1 感官要求

在光线充足的条件下,将样品倒入白色搪瓷盘中置于明亮处,观察其色泽、组织形态,有无杂质;用嗅觉的方法检验样品的气味,品尝其滋味。

#### 7.2 理化指标

##### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 7.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

##### 7.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 7.2.4 糖

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 7.2.5 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 7.2.6 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

##### 7.2.7 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定

#### 7.2.8 净含量检验

按 JJF 1076 规定的方法进行。

#### 7.3 微生物指标

##### 7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

##### 7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法执行。

#### 8 检验规则

##### 8.1 组批

同一班次,同一批原料,同一品种同一生产线生产的数量足够的同一种产品为一组批。

##### 8.2 检验

###### 8.2.1 出厂检验

###### 8.2.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

###### 8.2.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

###### 8.2.2 型式检验

8.2.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品监督管理机构提出进行型式检验要求时。

8.2.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

##### 8.3 判定规则

8.3.1 检验项目全部符合本标准的规定,则该批产品为合格产品。

8.3.2 出厂检验项目有一项(微生物指标除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验,复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

#### 9 标签标识

产品名称应按本标准规定的名称标注,标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

#### 10 标志、包装、运输、贮存

##### 10.1 标志、标签

10.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定,标签应符合 GB 7718 及其相关的规定,营养标签应符合 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

##### 10.2 包装

10.2.1 产品内包装应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB/T 19741 的规定。

10.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10.2.3 包装物应清洁卫生,封口牢固,防潮、整洁、美观,无异气味,便于装卸、仓储和运输。

##### 10.3 运输

10.3.1 产品运输及销售过程中运输工具应保持卫生、防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有气味物品混装混运。

10.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

10.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，离墙离地存放，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混存，且不得与强氧化剂直接接触。

10.4.2 产品在常温条件下贮存，保质期6个月。

#### 11 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》的规定。

Q/HPP

四川省胡婆婆食品有限责任公司企业标准

Q/HPP0003S-2023

魔芋制品

备案日期：2023年04月25日

2023-03-19 发布

2023-04-19 实施

四川省胡婆婆食品有限责任公司 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产品分类 .....	2
4 技术要求 .....	3
5 检验规则 .....	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	6

备案日期: 2023年04月25日

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《魔芋制品》标准。

本标准由四川省胡婆婆食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川省胡婆婆食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘浩然。

备案日期：2023年04月25日



## 魔芋制品

### 1 范围

本标准规定了魔芋制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第三章规定的产品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- SB/T 10439 酱腌菜
- GB/T 5461 食用盐
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- LS/T 3220 芝麻酱
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 31644 复合调味料
- GB/T 15691 香辛料
- GB26687 天然胡萝卜素

GB/T 8883 食用小麦淀粉  
 GB/T 8884 食用马铃薯淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 味精  
 GB/T 21999 蚝油  
 GB 2712 腐乳  
 GB/T 10460 豌豆  
 GB/T 10650 鲜梨  
 GB/T 11766 小米  
 GB/T 12947 鲜柑橘  
 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 18104 魔芋精粉  
 GB/T 20554 海带  
 GB/T 23596 海苔  
 GB/T 23597 干紫菜  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 29343 木薯淀粉  
 GB/T 15691 桂皮  
 GB/T 15691 辣椒(整的或粉状)  
 GB/T 15691 月桂叶  
 GB/T 30391 花椒  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 GB/T 15691 肉豆蔻  
 NY/T 450 菠萝  
 NY/T 493 胡萝卜  
 NY/T 494 魔芋粉  
 NY/T 954 小粒黄豆  
 NY/T 1267 萝卜  
 SB/T 11192 辣椒油  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令【2023】第70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 产品分类

#### 3.1 非即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕨芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种为原料，辅以水、菜籽油、大豆油、鲜冻畜禽(牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鹅肉及其副产物、鸭肉及其副产物等)、辣椒、泡辣椒、花椒、白砂糖、芝麻油、萝卜、菠萝、鲜梨、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、紫菜、海苔粉、芝麻薯、调味品(液体调味料、半固体(薯)调味料、固体调味料)、天然胡萝卜素、蚝油、腐乳等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食用香精香料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌、熟制、冷却成型、分切、漂洗、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食魔芋制品。

### 3.2 即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅或不辅以水、鲜冻畜禽（牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鹅肉及其副产物、鸭肉及其副产物等）、白萝卜、菠萝、鲜梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、紫菜、海苔粉、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、味精、食用盐、芝麻酱、调味品（液体调味料、半固体（酱）调味料、固体调味料）、天然胡萝卜素、蚝油、腐乳等中的一种或多种，添加或不添加食用添加剂、食用香精香料，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

### 3.3 方便魔芋制品

以即食魔芋制品包为主料，配以调味粉包、调味酱包、花生包、蔬菜包、醋包、麻油包等的一种或多种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

a、即食魔芋制品包：以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅或不辅以水、鲜冻畜禽（牛肉及其副产物、羊肉及其副产物、鸡肉及其副产物、鹅肉及其副产物、鸭肉及其副产物等）、白萝卜、菠萝、鲜梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、紫菜、海苔、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、谷氨酸钠（味精）、食用盐等中的两种或多种，添加或不添加食用添加剂、食品用香精，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

b、调味粉包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

c、调味酱包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

d、花生包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

e、蔬菜包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

f、麻油包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

g、醋包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定或GB 2719的规定。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.4 红薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉应符合备案有效的企业标准的规定。

4.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

4.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

4.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

4.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

4.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB26687 的规定。

4.1.16 鲜冻畜禽（牛肉、猪肉、鸡肉、鹅肉、鸭肉等）应符合 GB 2707 的规定。

- 4.1.17 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 泡菜、泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.22 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.23 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.24 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 4.1.25 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 4.1.26 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.28 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.29 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.30 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.31 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.32 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.33 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.34 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.35 海苔应符合 GB/T 23596 海苔的规定。
- 4.1.36 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.37 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.38 八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.39 小茴香、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.40 月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.41 肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.42 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 1987 的规定。
- 4.1.43 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.45 腐乳应符合 GB 2712 的规定。

#### 4.2 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	具有本品固有色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，组织形态/性状、杂质，并嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	具有产品固有的形态、不发黏，无发霉、无变质。	
滋、气味	具有本品固有滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
	即食魔芋制品	方便魔芋制品	非即食魔芋制品	
水分/(g/100g)	≤ 85	95	95	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	6.0	-	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	5.0	-	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	-	GB 5009.227
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.25		GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0		GB 5009.22
*仅限添加了油脂的产品				

#### 4.4 微生物限量（仅限即食类产品）

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>0</sup>	10 <sup>0</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 <sup>0</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 <sup>0</sup>	10 <sup>0</sup>	GB 4789.10第二法
*按照GB 4789.1规定进行混合采样和处理。					

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

#### 4.8 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位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 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价（含油型产品）、过氧化值（含油型产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、净含量及允许短缺量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；

e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准 4.2 (感官要求)、4.3 (理化指标)、4.4 (微生物限量) 规定的全部项目。

#### 5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批产品中随机抽取满足检验需要的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中, 随机抽取满足检验需要的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

#### 5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制或外购火锅底料为原料，搭配外购淀粉制品包（火锅川粉、土豆粉、粉丝、粉条中的一种或几种）、自制或外购{方便面【面饼、米粉（米线）饼、粉丝饼中的一种或几种】、方便湿米粉（不含料包）、调味品包(半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种)、蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜、蔬菜干制品中的一种或几种）、食用菌制品包、熟肉制品包、包装饮用水中的一种或几种}、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包、外购魔芋制品包、外购调味面制品、外购熟制坚果及籽类制品包、外购蛋制品、外购固体饮料、外购香辛料、外购腌腊肉制品包、外购干酪、外购再制干酪、外购膨化食品包中的一种或多种组成，再配以或不配以加热包经组合包装而成的方便火锅。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莫小仙食品有限公司