

备案编号：322512S-2020

备案日期：2020-09-21



Q/TZLH

泰州市联横食品有限公司企业标准

Q/TZLH 0003S-2020

代替 Q/TZLH 0003S-2020

冲调方便食品系列

2020-08-29 发布

2020-09-22 实施

泰州市联横食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/TZLH 0003S-2020（备案号：322335S-2020）的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——增加了部分原料及其要求；

——将以果蔬、食用菌及其制品、藻类及其制品为单一或主要原料的产品铅指标调整为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜制品、水果制品、食用菌及其制品、藻类及其制品的铅指标值（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定；

——将以坚果与籽类食品为单一或主要原料的产品铅指标调整为铅（以 Pb 计） ≤ 0.1 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中坚果及籽类的铅指标值铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg 的规定；

——将以（抹）茶粉为单一或主要原料的产品铅指标调整为铅（以 Pb 计） ≤ 4.0 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中茶叶的铅指标值铅（以 Pb 计） ≤ 5.0 mg/kg 的规定；

——将以谷物、谷物碾磨加工品、豆类为单一或主要原料的产品铬指标调整为铬（以 Cr 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物碾磨加工品、豆类铬指标值铬（以 Cr 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的有关规定。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由泰州市联横食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王杰。

本标准于 2020 年 5 月 26 日发布，2020 年 8 月 29 日第一次修订。

冲调方便食品系列

1 范围

本标准规定了冲调方便食品系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以第3章所列配料为原料，经预处理、熟制或部分熟制、粉碎或不粉碎、调配、搅拌、干燥、包装而成的冲调方便食品系列（以下简称产品）。

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 5835 干制红枣
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 25733 藕粉
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB/T 26762 结晶果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31636 食品安全国家标准 花粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GH/T 1092 燕窝质量等级
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- QB/T 2762 复合麦片
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- SB/T 10371 鸡精调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）
- 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》
- 中华人民共和国药典（2015 版一部）

3 分类与命名

3.1 以小麦、黑小麦、藜米、紫米、豌豆、青豆、白豆、斑豆、鹰嘴豆、青稞、大麦仁、麦仁、豇豆、红（黑）小豆、燕麦米（片）、花生、莲子、小米、薏苡仁、黑米、高粱、糙米、荞麦、黍米、糯米、大米、绿豆、荷兰豆、蚕豆、扁豆、芸豆、黑豆、黄豆、玉米、芝麻、芡实、山药、藜麦、薯类、枸杞、水果干制品、蔬菜干制品、食用菌及其制品、红枣、（抹）茶粉、熟肉制品、坚果与籽类食品、豆制品、海苔、紫菜、海带等的一种或几种为原料，添加或不添加燕窝、酒酿、蛋与蛋制品、海参、鱿鱼、鱼片、蜂蜜、蜜饯、复合麦片、魔芋粉、低聚果糖、既是食品又是药品的物质（如山楂、乌梅、橘皮（陈皮）、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆等）、干竹笋、藕粉、GB/T 12729.1 所列香辛料（罂粟除外）、牛蒡根、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、布渣叶、夏枯草、仙草、冬青科苦丁茶、花粉、蛹虫草、酸角、极大螺旋藻、大麦苗、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、梨果仙人掌、人参（人工种植）、刺梨、草果、食糖、木糖醇、明胶、淀粉糖、奇亚籽、食用淀粉、淀粉糖、植脂末、食用盐、味精、鸡精调味料、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸、植物蛋白粉、乳酸菌粉、冰淇淋粉、可可粉、咖啡粉、甜菊糖苷、聚葡萄糖等辅料，经加工制成的产品，按选用主要原料品种的多少，分为单一型产品和复合型产品。

3.1.1 单一型产品：命名规则为原料名称+（粉）+（冲调方便食品）命名。

3.1.2 复合型产品：命名规则以原料名称相加或主要原料名称相加+（粉）+（冲调方便食品）命名。分为：以谷物为主要原料的产品；以果蔬为主要原料的产品；以（抹）茶粉为主要原料的产品；以食用菌及其制品为主要原料的产品；以坚果与籽类食品为主要原料的产品；以豆制品为主要原料的产品；以藻类及其制品为主要原料的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 既是食品又是药品的物质：应符合中华人民共和国药典（2015 版一部）及 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 小麦、黑小麦、紫米、豌豆、青豆、白豆、斑豆、鹰嘴豆、青稞、麦仁、黑麦人、豇豆、红（黑）小豆、燕麦米（片）、小米、黑米、高粱、糙米、荞麦、黍米、糯米、大米、绿豆、荷兰豆、蚕豆、扁豆、芸豆、黑豆、玉米、藜麦、薯类：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 复合麦片：应符合 QB/T 2762 的规定。

4.1.4 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

4.1.6 水果干制品：应符合附录 A 的规定。

4.1.7 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

4.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.9 花粉：应符合 GB 31636 的规定。

4.1.10 藕粉：应符合 GB/T 25733 的规定。

4.1.11 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.12 藜米、干竹笋：大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，无明显机械损伤，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.14 蛹虫草、奇亚籽：应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）及 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 牛蒡根、玫瑰茄、仙草、夏枯草、布渣叶、酸角、极大螺旋藻、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、梨果仙人掌、刺梨、大麦苗：应干净卫生、无虫、无异物、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 及国家的相关规定。
- 4.1.16 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.17 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.18 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.19 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 4.1.20 燕窝：应符合 GH/T 1092 的规定。
- 4.1.21 酒酿：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.22 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.23 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.24 海苔、紫菜、海带：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.25 海参、鱿鱼、鱼片：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.26 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.27 蔬菜干制品：应符合 NY/T 959、NY/T 960 或 NY/T 1393 的规定。
- 4.1.28 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.29 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.30 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.31 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.32 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.33 植脂末：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.34 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.35 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.36 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.37 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.38 GB/T 12729.1 所列香辛料（罂粟除外）：应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.39 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.40 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.41 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.42 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.43 乳酸菌粉：应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.44 冰淇淋粉、可可粉、茶粉、咖啡粉：应符合 GB/T 29602 及 GB 7101 的规定。
- 4.1.45 植物蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.46 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.47 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
-----	-----

表 1 感官指标 (续)

色 泽	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	冲调后具有该产品应有的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，允许含有片状或颗粒状，无霉变和结块。
杂 质	无正常视力可见杂质。
冲调性	冲调后呈均匀糊状。

4.3 理化指标

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	≤ 10
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.50
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a , mg/g	≤ 3
铅 (以 Pb 计) ^b , mg/kg	≤ 0.9
铅 (以 Pb 计) ^c , mg/kg	≤ 4.0
铅 (以 Pb 计) ^d , mg/kg	≤ 0.1
铬 (以 Cr 计) ^e , mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0
展青霉素 ^f , μg/kg	≤ 50
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。

^a 仅限以坚果与籽类食品为单一或主要原料的产品。
^b 适用于以果蔬、食用菌及其制品、藻类及其制品为单一或主要原料的产品。
^c 适用于以 (抹) 茶粉为单一或主要原料的产品。
^d 适用于以坚果与籽类食品为单一或主要原料的产品。
^e 适用于以谷物、谷物碾磨加工品、豆类为单一或主要原料的产品。
^f 仅限添加山楂、苹果干的产品。

4.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³

4.5 其他污染物限量

其他污染物限量符合 GB 2762 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

其他污染物限量符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 10g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质后，仔细嗅其气味，品尝其滋味，对照本标准规定，作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 中规定的方法进行。

5.2.3 酸价

按 GB 5009.229 中规定的方法进行。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.5 铬

按 GB 5009.123 中规定的方法进行。

5.2.6 展青霉素

按 GB 5009.185 中规定的方法进行。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中规定的方法进行。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 中规定的方法进行。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法进行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 产品出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 产品以同一天、同一班次、同一批投料生产的同一规格的品种为一批次。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 6 袋（瓶），不小于 500g（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 12 袋（瓶），不少于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，添加蛹虫草、奇亚籽的产品应注明食用量、不适宜人群及其他需要说明的情况。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料必须符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，外包装内附有产品合格证。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免暴晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有毒、有害、有异味物品一起堆放。

8 保质期

产品在符合本标准规定的储运条件下，自生产之日起保质期为 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

水果干制品的质量要求

A.1 水果干制品以大小基本均匀，色泽正常，成熟度适中，无病虫害，无腐烂、霉变，无明显机械损伤的新鲜水果为原料，经预处理、成型或不成型、干燥（热风干燥、真空干燥、冷冻干燥）、粉碎或不粉碎、筛选、包装加工而成。

A.2 水果干制品的质量要求

水果干制品的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 水果干制品的质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有该水果干制品应有的色泽。			
滋味与气味	具有该水果应有的滋味与气味，无异味。			
组织状态	呈片、块或粒状，无结块。			
杂质	无正常视力可见杂质。			
水分, g/100g	≤	30		
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9		
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50		
二氧化硫残留量, mg/kg	≤	100		
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定			
^a 仅适用于以苹果、山楂为原料的产品。				
微生物指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				