

Q/WCST

贵州省食品安全企业标准

Q/WCST 0001S-2023

“仡味香”组合式方便粉

2023-06-10 发布

2023-06-20 实施

贵州务川砂腾实业集团有限公司 发布

前 言

本文件根据 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》给出的规则起草。

本文件由贵州务川砂腾实业集团有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州务川砂腾实业集团有限公司。

本文件起草人：陈文梅、王庆伟。

“仡味香”组合式方便粉

1 范围

本文件规定了“仡味香”组合式方便粉的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于 3.1 章定义产品的生产、贸易和监督检验。

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文件；不注明日期的引用文件，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 2712 食品安全国家标准 豆制品
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
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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
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 大肠菌群计数
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 5009.11 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/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
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/T 5461 食用盐
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20293 油辣椒
GB/T 22106 非发酵豆制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
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
DBS52/ 062 食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）
T/GZSX 015 食用调味油
T/GZSX 025 贵州酸汤调味料

3 术语和定义

3.1

组合式方便粉

将经一定加工工艺加工成便于携带、食用方便的米粉包，分别与一种或多种不同风味的配料包（熟制牛羊肉包、鸡肉包、浓汤包、豆浆包、酸汤料包、麦酱包、食盐包、醋包、脱水蔬菜包、调味料包、调味油包、油辣椒包等）组合在一起，通过自带自热功能加热或其他加热方式加热后，供直接食用的“仡味香”牌预包装方便食品米粉。

3.2

方便米粉包

以大米为主要原料，经预处理、磨浆或和面压片、出丝、熟制或干燥、灭菌、包装等工艺加工制成便于携带、食用方便的干制米粉、保鲜（湿）米粉主食包。

3.3

配料包（熟制牛羊肉包、鸡肉包、豆浆包、浓汤包、酸汤料包、麦酱包、食盐包、食醋包、脱水蔬菜包、油辣椒包等）

3.3.1

熟制牛羊肉包、鸡肉包

分别以鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉为原料，经添加食用盐、味精、鸡精调味料、生姜、香辛料等辅料熟制后，切分定量包装而成的熟肉制品。

3.3.2

豆浆包

以大豆和饮用水为原料，经制浆、杀菌、调味或不调味等加工干工艺制成的液态非发酵豆制品。

3.3.3

酸汤料包

以鲜红辣椒和（或）西红柿为原料，添加一定比例的生姜、食用盐，添加后不添加白酒、糯米等辅料，经密封发酵、粉碎，用食用植物油和（或）食用动物油脂炒制或不炒制，制作而成的半固态或液态调味料。

3.3.4

浓汤包

以牛羊肉骨、鸡骨架及肉为原料，食用盐、味精、鸡精调味料、生姜、香辛料为辅料，经熬制后适当浓缩定量包装而成的液态调味料。

3.3.5

脱水蔬菜包

以香菜、蒜苗、胡萝卜等叶菜类根菜类蔬菜为原料，经清洗、熟制、干燥脱水后定量包装而成的干制蔬菜。

3.3.6

麦酱包

以小麦为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味料。

3.3.7

食盐包、醋包

将食用盐、食醋进行定量包装的预包装调味配料。

3.3.8

油辣椒包或调味油包

以辣椒、姜、蒜、花椒等香辛料为原料，经食用植物油熬制后，过滤或不过滤定量包装而成的半固态调味料。

3.4

自热功能

指组合式方便牛、羊肉粉在需要食用时，按说明书规定的操作方法，将方便米粉（面）包与配料包置于方便盒混合后，通过方便盒下方的专用发热包注入适量清水，使其产生持续的热量，从而对组合式方便米粉（面）起到加热的作用。

注：操作过程中注意防止烫伤和对食品的污染。

4 产品分类

按组合式方便粉中所配比的不同配料分为：

- a) 组合式方便牛肉粉；
- b) 组合式方便羊肉粉；
- c) 组合式方便鸡肉粉；
- d) 组合式方便豆浆粉。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 米粉

应符合DBS52/ 062的规定。

5.1.2 鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.3 熟制牛羊肉、鸡肉

应符合GB 2726的规定。

5.1.4 豆浆

应符合GB/T 22106的规定。

5.1.5 浓汤

应符合GB 31644的规定。

5.1.6 酸汤

应符合T/GZSX 025的规定。

5.1.7 麦酱

应复合GB 2718的规定。

5.1.8 食盐、食醋、鸡精调味料

应复合GB/T 5461、GB 2719、SB/T 10371的规定。

5.1.9 脱水蔬菜

应符合NY/T 959、NY/T 960的规定。

5.1.10 辣椒油包或调味油包

应符合GB/T 20293和T/GZSX 015的规定。

5.1.11 香辛料

应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。

5.1.12 食用植物油

应符合GB 2716、GB 10146的规定。

5.1.13 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。所有配料包可自制或外购定量预包装产品。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品放入洁净白色瓷盘中，在充足的自然光下，观察其色泽、组织形态，杂质，加热后嗅其气味，尝其滋味
组织形态	具有该产品中米粉包及相应配料包应有的组织状态	
滋味及气味	具有该产品故有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

5.3 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 ^a / (g/100g)	≤14.0 (限干米粉包) ≤70.0 (限保鲜、湿米粉包)	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) / (KOHmg/g)	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
铅 ^c (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.05 (豆浆)	GB 5009.12
总砷 ^d (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.4	GB 5009.11
脲酶试验 ^e	阴性	GB/T 5009.183
^a 仅适用于米粉的检验； ^b 仅适用于含油脂的配料的混合检验； ^c 适用于米粉和全部配料的混合检验（豆浆除外）； ^d 仅适用于全部配料的混合检验； ^e 仅适用于豆浆的检验。		

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表 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	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
霉菌 ^c /（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 的规定进行；					
^b 适用于米粉包和全部配料包的混合检验；					
^c 适用于米粉包的检验。					

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005 年]第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法 的规定。
 检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5.7 生产加工过程的卫生规范

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为 2 份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

正常生产时每年进行 1 次，型式检验项目为本标准要求中 5.2~5.6 的全部项目和标签。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地,可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家行政监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部合格后，方可判定为合格品。若出现不合格时，应对备检样品进行不合格项复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得复检。

7 标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标签、标识

7.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定，外包装标识符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 包装上应标注加热方式或食用方法。

7.2 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。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥，无异味、无污染有防雨防晒措施。不能与有毒物品混装，混运。

7.4 贮存

应贮存在阴凉通风良好的场所内，应有防潮，防污染措施。不应与有毒有害物质混存。
