

# 团 体 标 准

T/SDSZC 001—2021

---

## 方便冲调食品

2021 - 06 - 07 发布

2021 - 06 - 21 实施

---

## 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。

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专利的责任。

本文件由枣庄市市场监管综合服务中心提出。

本文件由山东省食品质量促进会归口组织实施。

本文件起草单位：枣庄市市场监管综合服务中心、山东科达生物科技有限公司、山东久旭生物科技有限公司、山东谷仁生物科技有限公司、山东化繁生物科技有限公司、山东德宝食品有限公司、山东美乐嘉食品有限公司

本文件主要起草人：宋洪春、张波、李朋、孔令斗、马俊龙、张莉敏、郑继玲、李刚、张毅、林治松、张婷、曹露露、陈诚、高娇、董涛、韩坤、曹福州。

本文件由本团体成员约定采用或者按照本团体的规定供社会自愿采用。

# 方便冲调食品

## 1 范围

本文件规定了方便冲调食品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志及包装、贮存、运输。

本文件适用于方便冲调食品的生产、检验和管理

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.22 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 23781 黑芝麻糊
- GB/T 25733 藕粉

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 191 包装储运图示标志  
QB/T 2762 复合麦片  
LS/T 3302 方便杂粮粉  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 方便冲调食品

以食用农产品及制成品等为主，添加或不添加辅料，经调配或不调配、磨粉或不磨粉等工艺加工制成，直接冲调或冲调加热后食用的食品。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 食用农产品

应符合食品安全国家标准和其他相关规定。

#### 4.2 加工食品

应符合食品安全国家标准和其他相关标准的规定。

#### 4.3 药食同源物质

应符合卫生部门发布的《按照传统既是食品又是中药材物质目录》及相关公告的规定。

#### 4.4 新资源食品

应符合卫生部门发布的新资源食品的公告及其他规定。

#### 4.5 食品添加剂（含食品用香精）、营养强化剂

应符合相应的食品安全国家标准。

注：常见原辅料执行标准见附录 A。

### 5 生产工艺

生产工艺包括但不限于以下类型：

分装工艺：原料→分装→检验→入库；

注：分装工艺仅限纯麦片产品。

混合工艺：原料→配料→混合→成型（不成型）→灭菌（不灭菌）→包装→检验→入库；

熟制工艺：原料→混料（不混料）→熟制→磨粉（不磨粉）→调配（不调配）→灭菌（不灭菌）→包装→检验→入库。

## 6 检验指标

### 6.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	冲调后呈粘稠状或固液混合状
滋味、气味	冲调后具有该产品应有的滋味、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2

项 目		指 标		
		纯麦片	纯藕粉	其他
水分/(g/100g)	≤	12.0	13.0	10.0
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤	5		
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/%	≤	0.3		
<sup>a</sup> 仅限添加坚果与籽类食品的产品				

### 6.3 污染物和真菌毒素限量

6.3.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。其中，以谷物为主的冲调谷物制品（表3中以麦片代称）应符合麦片的规定，以谷物为主，添加蔬菜、水果、坚果、畜禽、水产等加工制品的冲调谷物制品应符合带馅（料）面米制品的规定，以其他淀粉质类原料为主的冲调谷物制品应符合淀粉制品的规定。

6.3.2 以谷物为主的冲调谷物制品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品的规定。

6.3.3 具体指标见表 3。

表 3

项 目		指 标	
		麦片	其他
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	/
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	/
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	/
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤	5.0	/
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000	/

### 6.4 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 <sup>c</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
注：b 不适用于添加活菌（未灭菌）型乳酸菌辅料的产品 c 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行				

## 6.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

## 7 食品添加剂和营养强化剂的使用要求

### 7.1 食品添加剂（含食品用香精）

食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760及国家关于食品添加剂公告的规定。

### 7.2 营养强化剂

营养强化剂的品种及使用量应符合GB 14880及国家关于营养强化剂公告的规定。

## 8 生产加工过程卫生要求

应符合相关法律法规及GB 14881的规定。

## 9 检验方法

### 9.1 感官检验

取适量试样置于结晶的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。

### 9.2 理化检验

#### 9.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 9.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

### 9.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

## 9.3 污染物及真菌毒素限量

### 9.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 9.3.2 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 9.3.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

### 9.3.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 9.3.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

### 9.3.6 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定的方法测定。

## 9.4 微生物检验

### 9.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 9.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法检验。

### 9.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验

### 9.4.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的第二种方法检验。

### 9.4.5 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

## 9.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 组批

同一原料配方，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 10.2 抽样

每批产品中按质量的万分之五的比例随机抽取样品，抽样量不得少于5个独立包装。并按规定留存样品。

### 10.3 出厂检验

10.3.1 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和净含量。

10.3.2 产品须经厂质量检验部门根据出厂检验项目检验合格方可出厂。

### 10.4 型式检验

10.4.1 本文件所称型式检验为本文件的规定的全部项目。

10.4.2 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；
- 更换设备、主要原辅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；

## 11 标签标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，销售包装上的食品标签应符合相GB 7718和GB 28050的规定。

## 12 包装、贮存和运输

### 12.1 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定，外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 12.2 贮存

12.2.1 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

12.2.2 产品应贮存在阴凉、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；有防潮、防鼠措施。包装箱底部应有 100mm 以上的垫板，距墙面 20cm 以上。

### 12.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、受潮、冰冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

附 录 A  
(资料性附录)

方便冲调食品常见原辅料标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
2	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
3	GB 2715	食品安全国家标准 粮食
4	GB 2716	食品安全国家标准 植物油
5	GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
6	GB 13104	食品安全国家标准 食糖
7	GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
8	GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
9	GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
10	GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
11	GB 25595	食品安全国家标准 乳糖
12	QB/T 2076	水果、蔬菜脆片
13	GB/T 10782	蜜饯通则
14	GB/T 317	白砂糖
15	GB/T 30637	食用葛根粉
16	QB/T 1733.4	花生酱
17	GB/T 20884	麦芽糊精
18	GB/T 20880	食用葡萄糖
19	GB/T 20882	果葡糖浆
20	GB/T 25733	藕粉
21	GB/T 23781	黑芝麻糊
22	GB/T 22493	大豆蛋白粉
23	GB/T 22474	果酱
24	GB/T 18738	速溶豆粉和豆奶粉
25	GB/T 23787	非油炸水果、蔬菜脆片
26	GB/T 20706	可可粉
27	LS/T 3102	燕麦
28	LS/T 3302	方便杂粮粉
29	其他符合要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准及企业标准	