

备案号：44030400S-2021
备案日期：2021年09月30日
备案有效期：伍年



Q/WLK

广东省食品安全企业标准

Q/WLK 0001S—2021

冲调食品

2021-08-01 发布

2021-09-01 实施

深圳味立克餐饮配料有限公司 发布

前 言

本标准按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》的有关规定进行制定。

本标准由深圳味立克餐饮配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈秋萍。

本标准于2021年8月1日首次发布。

冲调食品

1 范围

本标准规定了冲调食品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黑米、小米、枸杞子、燕麦、荞麦、糙米、燕麦片、小麦胚芽、黑豆、绿豆、红豆、赤小豆、山药、茯苓、芡实、红枣、桑椹、桔梗、玉米片、藕粉、山楂、甘草、扁桃仁、黑芝麻、核桃仁、薏苡仁、杏仁（甜、苦）、薄荷、葛根、决明子、百合、莲子、菊花、红葡萄干中的多种为主要原料，选择性添加下列辅料（丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红（橘红）、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、水果干（雪梨干、苹果干、菠萝干、芒果干、草莓干、猕猴桃干、黄果干、黑加仑干、香蕉干、蔓越莓干）、芫荽、粉葛、银耳、松花粉、巴旦木、南瓜籽、魔芋粉、复合果蔬粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、腰果、绿茶、大麦苗、奇亚籽、菊粉、米基片（白米、黑米）、紫薯片、麦基片、麦麸、人参（人工种植）、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、低聚果糖、结晶果糖）中的一种或多种为配料，经挑选、清洗（部分原料）、烘焙、自然冷却、粉碎、添加或不添加（白砂糖、乳粉、冰糖粉、食用葡萄糖、红糖）混合、包装而成的冲调食品。

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，仅所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 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品

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 5009.12	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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 7901	黑胡椒
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10462	绿豆
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11766	小米
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 14456.1	绿茶 第 1 部分：基本要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 17931	瓶用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）树脂
GB/T 18672	枸杞
GB/T 18810	糙米
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618	甘草
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 25733	藕粉
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖
GB/T 26940	牡蛎干
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 494	魔芋粉
NY/T 832	黑米
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 1049	绿色食品 薯芋类蔬菜
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉

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》

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》

《中华人民共和国药典》（2020年版一部）

关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）

关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年 第5号）

关于批准DHA 藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）

关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）

关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）

卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）

关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子：应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定；

3.1.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定；

3.1.3 代代花、白扁豆花：应符合 NY/T 1506 的规定；

3.1.4 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；

3.1.5 牡蛎：应符合 GB/T 26940、GB 10136 的规定；

3.1.6 枳椇子、桔红（橘红）、益智仁、黄芥子、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、藿香、秋葵：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；

3.1.7 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定；

3.1.8 茯苓：应符合《中华人民共和国药典》2020版一部、GB 7096 的规定；

3.1.9 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定；

3.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定；

3.1.11 水果干（雪梨干、苹果干、菠萝干、芒果干、草莓干、猕猴桃干、黄果干、黑加仑干、香蕉干、红葡萄干、蔓越莓干）：应符合 GB 16325 的规定；

3.1.12 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定；

3.1.13 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定；

3.1.14 黑豆、红豆：应符合 NY/T 285 的规定；

3.1.15 小米：应符合 GB/T 11766 的规定；

3.1.16 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定；

3.1.17 黑米：应符合 NY/T 832 的规定；

- 3.1.18 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定；
- 3.1.19 芫荽：应新鲜、无虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 3.1.20 粉葛：应符合 NY/T 1049 的规定；
- 3.1.21 银耳：应符合 GB 7096 的规定；
- 3.1.22 松花粉：应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定；
- 3.1.23 核桃仁、扁桃仁、巴旦木、南瓜籽、腰果：应符合 GB 19300 的规定；
- 3.1.24 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定；
- 3.1.25 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定；
- 3.1.26 复合果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定；
- 3.1.27 淡水鱼胶原蛋白肽粉：应符合 SB/T 10634 的规定；
- 3.1.28 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定；
- 3.1.29 大麦苗：应符合卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 3.1.30 奇亚籽：：应符合卫生部 2014 年 10 号公告的规定；
- 3.1.31 菊粉：应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定；
- 3.1.32 小麦胚芽、米基片（白米、黑米）、紫薯片、玉米片、麦基片、燕麦片、麦麸：应符合 GB 2715 的规定；
- 3.1.33 藕粉：应符合 GB/T 25733 的规定；
- 3.1.34 人参（人工种植）：应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 3.1.35 玛咖粉：应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定；
- 3.1.36 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定；
- 3.1.37 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定；
- 3.1.38 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定；
- 3.1.39 白砂糖、红糖、冰糖粉：应符合 GB 13104 的规定；
- 3.1.40 乳粉：应符合 GB 19644 的规定；
- 3.1.41 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定；
- 3.1.42 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈该产品固有的色泽。
性状	自然状态下呈粉状或细粒状、无霉变和结块。
滋味及气味	应具有本品固有的气味、滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来异物。
冲调性	冲调后可呈均匀糊状。

3.3 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) ≤	10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.15 (仅限于以谷物、豆类、坚果与籽类为主要原料的产品) 0.9 (仅限于以水果、蔬菜、食用菌为主要原料的产品) 0.9 (仅限于以其他植物类为主要原料的产品)
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0
展青霉素 ^a /(μg/kg) ≤	50

^a仅适用于添加山楂、苹果制品的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 指示菌限量

项 目	采样方案 ^b 及限量			
	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

^b样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注: 2. 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 值得样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB 7101 中感官要求的检验方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.4 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检测。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检测。

5.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法检测。

5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 中规定的方法检测。

5.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法检测。

5.4 净含量

按JJF 1070 中相关方法测定。

6 检验规则

6.1 产品原料入库验收

原材料入库前应由质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

6.2 组批

由同一次投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同规格的产品为一批。

6.3 抽样

从每组批产品的不同部位随机抽取 10 瓶，总净含量不少于 1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。净含量抽样按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》进行。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经本厂质检部门按本标准的规定抽样检验合格，签署产品质量合格证后，方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量偏差为每批必检项目。

6.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目。正常生产时，应至少每半年进行一次；但有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 新产品试产时；
- d) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准判为合格品。若结果中微生物指标、感官要求不符合标准规定，则判该批产品为不合格品，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检；如复检后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应按照《食品标识管理规定》、GB 7718、GB 28050 的规定。应有明确标识，标识上字迹应清晰、完整、准确。

7.1.3 含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

7.2 包装

内包装材料采用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)树脂罐或塑料瓶、玻璃瓶包装，聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)树脂罐应符合 GB/T 17931 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求。外包装使用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，不得与有害物品混运，运输过程应防晒、防潮湿、防摔压。装卸时应轻搬轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风的仓库中，请勿倒置，不得与有毒、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。

7.4.2 仓库内应有堆放板，堆放应离墙离地至少 10cm 以上保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.3 保质期：在符合本标准规定条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。
