

Q/XWLZ

新疆唯乐滋食品有限公司
食品安全企业标准



Q/XWLZ0002S-2025

冲调方便食品

2025-03-24 发布

2025-03-31 实施

新疆唯乐滋食品有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，为保证产品质量，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，特制定本企业产品标准，为社会监督提供依据。

本标准于2025年03月24日首次发布。

本标准由新疆唯乐滋食品有限公司提出。

本标准由新疆唯乐滋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：阿布力提甫·艾则孜。

本标准主要批准人：阿布力提甫·艾则孜。



冲调方便食品

1 范围

本标准规定了冲调方便食品的技术要求、试验方法、检验规则及产品的标签、包装、贮存、运输要求。

本标准适用于以玉米（粉）、大米（粉）、黑米（粉）、小黄米（粉）、燕麦（粉）、鹰嘴豆（粉）、红豆（粉）、黑豆（粉）、黄豆（粉）、绿豆（粉）、赤小豆（粉）、薏米（粉）、杏仁、青果、余甘子、芫荽子等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干（红枣片、枸杞等）、坚果与籽类（杏仁片、核桃仁、花生仁、芝麻等）、乳粉等辅料，经拌料、烘烤、粉碎、调配（添加或不添加白砂糖、果蔬粉、果仁粉等）、包装制成的冲调方便食品。

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。

GB2715	食品安全国家标准	粮食
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素A的测定
GB5009.111	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
GB5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB5009.209	食品安全国家标准	食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	



- GB19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 - GB19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 - GB19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 - GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - GB/T191 包装储运图示标志
 - GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB/T10463 玉米粉
 - NY/T1884 绿色食品 果蔬粉
 - JJF1070 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第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料和卫生规范要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 玉米（粉）符合 GB/T10463 的规定，大米（粉）、黑米（粉）、小黄米（粉）、燕麦（粉）、鹰嘴豆（粉）、红豆（粉）、绿豆（粉）、黑豆（粉）、黄豆（粉）、赤小豆（粉）等谷物应选用洁净卫生、无霉变，符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。青果、余甘子、芫荽子符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。水果干符合 GB16325 的规定。坚果与籽类符合 GB19300 的规定。坚果与籽类粉符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。果蔬粉符合 NY/T1884 的规定。乳粉符合 GB19644 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。其他辅料符合相应的食品标准和有关规定。食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。

3.1.4 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表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	GB19640
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物，冲调后呈粘稠状或固液混合状	

3.3 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB5009.3
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB5009.11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 其他：0.1；大米粉：0.2	GB5009.15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB5009.123
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0 （玉米制品 20.0）	GB5009.22
赈曲霉毒素A/（μg/kg）	≤ 5.0	GB5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤ 60	GB5009.209

脱氧雪腐镰刀菌烯醇/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	1000	GB5009.11
---------------------------------------	--------	------	-----------

注：1、农药残留限量符合GB2763的规定。铬指标严于GB2762的规定。
2、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇仅限玉米面（渣、片）测定。



3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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	10^4	10^5	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB4789.3
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10^2	GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10

^a样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料（配料）同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

从批产品中随机抽取2kg（不少于6个独立包装），分成2份，其中1份检验用，另外1份留做备样。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

4.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。

- 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- 长期停产后，恢复生产时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验的要求时；

型式检验项目为：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 规定的所有项目。

4.5 判定原则

出厂检验结果符合本标准要求时，判为产品出厂检验合格。出厂检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复验，仍有一项不合格，则判该批产品不合格。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标识

定型包装产品的标识要求按GB7718、GB28050规定和国家相关规定的要求。



5.2 包装

内包装复合食品包装袋符合GB9683的规定，塑料罐（盒、袋）符合GB4806.7的规定，纸包装符合GB4806.8的规定。外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

5.3 规格

产品规格：500g/袋（盒）、1000g/袋（盒），有其他规格需符合相应规定。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面20cm，离墙30cm。

5.5 储运图示

产品包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

5.6 运输

运输工具清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.7 保质期

按本标准规定的条件储存、运输，定型包装产品的保质期由产品特性及包装形式来确定。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	冲调方便食品	标准起草人	阿布力提甫·热则文
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>为了制定严于国家标准的企业标准，本企业标准在格式和内容上严格按照 GB/T 1.1-2020《中华人民共和国标准化工作指南 第1部分：标准化文件的结构和起草导则》及《中华人民共和国食品安全法》及实施条例规定，参照 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮运，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕			
<p>1、原、辅料要求及卫生规范为，玉米（粉）符合 GB/T10463 的规定，大米（粉）、黑米（粉）、小黄米（粉）、燕麦（粉）、鹰嘴豆（粉）、红豆（粉）、绿豆（粉）、黑豆（粉）、黄豆（粉）、赤小豆（粉）等谷物应选用洁净卫生、无霉变，符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。青果、余甘子、芫荽子符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。水果干符合 GB16325 的规定。坚果与籽类符合 GB19300 的规定。坚果与籽类粉符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。果蔬粉符合 NY/T1884 的规定。乳粉符合 GB19644 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。其他辅料符合相应的食品安全标准和有关规定。食品添加剂质量符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以玉米（粉）、大米（粉）、黑米（粉）、小黄米（粉）、燕麦（粉）、鹰嘴豆（粉）、红豆（粉）、黑豆（粉）、黄豆（粉）、绿豆（粉）、赤小豆（粉）、薏米（粉）、杏仁（粉）、青果、余甘子、芫荽子等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果干（红枣片、枸杞等）、坚果与籽类（杏仁片、核桃仁、花生仁、芝麻等）、乳粉等辅料，经拌料、烘烤、粉碎、调配（添加或不添加白砂糖、果蔬粉、果仁粉等）、包装制成的冲调方便食品。</p> <p>3、本标准依据 GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定感官指标：具有产品应有的色泽；具有产品应有的滋味与气味，无异味；无霉变，无正常视力可见外来异物，冲调后呈粘稠状或固液混合状。理化指标：水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌，符合 GB19640 的规定。总砷、铬、镉、铅，符合 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇，符合 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）符合 GB29921 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>本标准中检验方法均引用了现行国家标准。感官：按 GB19640 规定的方法测定。水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。镉：按 GB5009.15 规定的方法测定。铬：按 GB5009.123 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 的方法测定。赭曲霉毒素 A：按 GB5009.96 规定的方法测定。玉米赤霉烯酮：按 GB5009.209 规定的方法测定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按 GB5009.111 规定的方法测定。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行验证后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品、GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB5749 生活饮用水卫生标准、GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>与国标相比，本标准的铬指标严于国家标准，通过在生产中的管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗生产设备，制定更严格的重金属残留，保证消费者食用安全。GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铬≤1.0mg/kg，本标准制定铬≤0.9mg/kg。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆唯乐滋食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）头屯河区兵团工业园区丁香街7-2号			
法定代表人/负责人		阿布力提甫·艾则孜	联系电话	18699126658	
企业备案事项联系人		陶园园	联系电话	18699126658	
企业标准名称		冲调方便食品	企业标准编号	Q/XWLZ0002S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：06.06（即食谷物） （在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铬		食品安全国家标准 食品中污染物限量 （GB2762）	≤1.0mg/kg	≤0.9mg/kg
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业提交的备案标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字： 阿布力提甫·艾则孜		 企业（盖章） 2025年03月27日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制