

Q/SM

海南省食品安全企业标准

Q/SM 039S—2025



冲调方便食品
定制营养强化早餐

2025-07-10 发布

2025-07-22 实施

海南思迈生物科技有限公司

发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1—2020 导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南思迈生物科技有限公司提出。

本标准由海南思迈生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张玉国、张楠楠。

本标准为首次发布。

冲调方便食品 定制营养强化早餐

1 范围

本标准规定了冲调方便食品 定制营养强化早餐的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以燕麦粉为主要原料，添加或不添加大豆分离蛋白、奇亚籽粉、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、维生素 C、叶酸、草莓粉、赤藓糖醇、低聚果糖、乳清蛋白，魔芋粉，经配料、混合、过筛、分装、灭菌、外包等生产工艺制成的冲调方便食品定制营养强化早餐的生产控制、检验、贮运等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1903.43 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氰钴胺
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定
- GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B6 的测定
- GB 5009.183 食品安全国家标准 食品中脲酶的测定
- GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
- GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素 B12 的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B1(盐酸硫胺)
 GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B2(核黄素)
 GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6(盐酸吡哆醇)
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15570 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 JJF 1070 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》
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的要求。
- 3.1.2 大豆分离蛋白：应符合 GB/T 22493 的要求。
- 3.1.3 奇亚籽粉：以成熟奇亚籽为原料，经粉碎或提取工艺制得，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.4 维生素 B1：应符合 GB 14751 的要求。
- 3.1.5 维生素 B2：应符合 GB 14752 的要求。
- 3.1.6 维生素 B6：应符合 GB 14753 的要求。
- 3.1.7 维生素 B12：应符合 GB 1903.43 的要求。
- 3.1.8 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 3.1.9 叶酸：应符合 GB 15570 的要求。
- 3.1.10 草莓粉：应符合 NY/T 1884 的要求。
- 3.1.11 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.12 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 3.1.13 乳清蛋白：应符合 GB 11674 的要求。
- 3.1.14 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 1886.235 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调后品其其滋味
滋味与气味	具有本品应有滋味和气味，无异味	
状 态	粉末状、无结块、无霉变、无正常视力可见外来异物，冲调后呈黏稠装或固液混合状	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
维生素B ₁ ^a , mg/100g	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^b , mg/100g	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素B ₆ ^c , mg/100g	10.0~25.0	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^d , ug/100g	5.0~10.0	GB 5009.285
维生素C ^e , mg/100g	300~750	GB 5009.86
叶酸 ^f , ug/100g	1000~3000	GB 5009.211
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
脲酶试验 ^g	阴性	GB/T 5009.183
黄曲霉毒素, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注： ^a 配料表中有维生素 B ₁ 的产品检此指标； ^b 配料表中有维生素 B ₂ 的产品检此指标； ^c 配料表中有维生素 B ₆ 的产品检此指标； ^d 配料表中有维生素 B ₁₂ 的产品检此指标； ^e 配料表中有维生素 C 的产品检此指标； ^f 配料表中有叶酸的产品检此指标； ^g 配料表中有大豆分离蛋白的产品检此指标。		

3.4 微生物限量

应符合表 3 要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（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 ³	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应分别符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应分别符合GB 2760和GB 14880的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14481的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装采用GB/T 28118的复合袋或符合GB 4806.7的塑料袋包装。产品销售包装应符合GB 23350的要求。包装规格根据市场和客户要求确定。外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。
