贵州省食品工业协会 发布

2021-01-XX实施

2021-01-XX发布

方便谷物制品（套餐）

Instant cereal products（set meal）

（征求意见稿）

T/GZSX XXX—2020

团体标准

ICS 67.060

X 11

1. 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由贵州省石阡和记食品开发有限公司、上海新成食品有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省石阡和记食品开发有限公司、上海新成食品有限公司、上海新成食品有限公司华洲路分公司、上海新成食品启东分公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：王永斌、王东亮、耿平兰、张顺君、张洪斌、唐军华、覃涛、王浦涛、寻思颖、李国富、陈勇、许敏、吴正琴、王娇娇丶马红娅、章燕海、郭广耀、陈可祥、陈宏柱、嵇佳军、崔金莲。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

方便谷物制品（套餐）

1 范围

本文件规定了方便谷物制品（套餐）的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于方便谷物制品，配以或不配以相应产品类别的各种料包（一种或几种），仅需简单加热（冲泡）即可食用的方便谷物制品（套餐）。

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/T 1354 大米

GB 1886.65食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 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 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定

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 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.227 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 25559 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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

LS/T 3246 碎米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质检总局令2005）75号

3 术语和定义

1. 下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便谷物制品（套餐） instant cereal products（set meal）

以方便谷物制品为主食，配以相应产品类别的各种料包（包括菜肴包、调味酱料包、酱油包、干制蔬菜包、汤料包等的一种或多种），组合包装而成的仅需简单加热（冲泡）即可食用的方便食品。

3.2

方便谷物制品 instant cereal products

以大米和（或）碎米为主要原料，添加或不添加其他杂粮，添加生活饮用水、食用淀粉等辅料，添加或不添加磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、 磷酸酯双淀粉等食品添加剂，添加或不添加营养强化剂，经粉碎、混合、成型（熟制）、干燥、冷却、包装制成的方便谷物制品，仅需简单加热（冲泡）即可食用。

3.3

料包 seasoning packet

方便谷物制品以外用于调味和提供营养的可食用物料包，由菜肴包、调味酱料包、酱油包、干制蔬菜包、汤料包等的一种或多种组成。

3.3.1

菜肴包 dish packet

以一种或多种食用农产品及其制品（包括蔬菜及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、畜（禽）肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、坚果及籽类等）为原料，配以调味料等其他辅料，经预处理、加工烹制、包装、杀菌等工序加工而成的软包装罐头食品。

3.3.2

调味酱料包 seasoning sauce packet

以植物油、辣椒和（或）酸汤调味料（西红柿、鲜辣椒）为主要原料，添加或不添加畜（禽）肉、豆制品、香菇、洋葱、食用盐、香辛料、谷氨酸钠等其他辅料。按照产品不同种类，使用上述原辅料中的几种或多种，经炒制、包装等工序加工而成可直接食用的半固态调味料。

3.3.3

干制蔬菜包 dried vegetable packet

以新鲜的玉米、胡萝卜、青菜、小葱、芹菜、竹笋、豇豆、西兰花等蔬菜中的部分或全部为原料，经挑选、清洗、切型、漂烫或不漂烫等预处理，采用热风干燥或低温冷冻干燥等工艺制成的脱水蔬菜，经拼配、包装而成的干制蔬菜包。

3.3.4

汤料包 soup packet

以蔬菜及其制品、藻类及其制品、食用菌及其制品、蛋与蛋制品、食用盐、香辛料等其中的几种，经原料预处理、熟制、真空冷冻干燥、包装加工制成的冻干制品。用开水冲泡稍微搅拌即可食用的汤料。

1. 要求
   1. 原辅材料要求

4.1.1 大米、碎米

应符合GB/T 1354（其中碎米量不要求）和（或）LS/T 3246 及GB 2715的规定。

4.1.2 调味酱料

应符合GB 31644和相应的食品标准的规定。

4.1.3 食用菌及其制品

应符合GB 7096 的规定。

4.1.4 蛋与蛋制品

应符GB 2749 的规定。

4.1.5 藻类及其制品

应符合GB 19643 的规定。

4.1.6 畜（禽）肉

应符合GB 2707 的规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721 的规定。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691 的规定。

4.1.9 食用淀粉

应符合GB 31637 的规定。

4.1.10 生活饮用水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.11 干制蔬菜

应符合NY/T 959 和（或） NY/T 960 的规定

4.1.12 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.13 食品添加剂 磷酸二氢钙

应符合GB 25559的规定。

4.1.14 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

4.1.15 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

应符合GB 29926的规定。

4.1.16 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 将适量试样置于干净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味。按包装物或标签明示的食用方式加热后，品其滋味 |
| 滋味及气味 | 具有该产品固有的滋味和气味，无异味、无异嗅 |
| 组织形态 | 具有该产品中方便谷物制品及各相应料包应有的组织形态 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

4.3 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 |
| 方便谷物制品（套餐） | 方便谷物制品 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 15.0  (仅限方便谷物制品) | 15.0 | GB 5009.3 |
| 复水率 /(%) ≥ | 150  (仅限方便谷物制品) | 150 | 附录A |
| 酸价（以脂肪计）(以KOH计)/(mg/g) ≤ | 5.0  （仅限调味酱料包，不适用于酸汤类调味酱料包） | ——— | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤ | 0.25  （适用于调味酱料包） | ——— | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5  （全部混合检验） | 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤ | 0.5  （仅限所有料包混合检验） | ——— | GB 5009.11 |
| 注：菜肴包中的其他理化指标（污染物限量和真菌毒素限量）应符合GB 7098的规定，需要时进行单一检验。 | | | |

4.4 微生物限量

4.4.1 菜肴包应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26 的方法检验。

4.4.2 除菜肴包外套餐产品的混合检验（方便谷物制品、调味酱料包、酱油包、干制蔬菜包、汤料包）或方便谷物制品的单一检验，应符合表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b/（CFU/g） | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 /（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌 /（CFU/g） | 5 | 2 | 50 | 102 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行；  b 不适用于料包中含有酸汤调味酱料的产品。 | | | | | |

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

4.9 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070 的规定进行。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2kg（不少于12个独立包装）样品。将样品分为2份，其中10个独立包装作为检验样品，2个独立包装作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格标志方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分（方便谷物制品）、复水率（方便谷物制品）、菌落总数（含酸汤调味酱料包的产品除外）、大肠菌群、商业无菌（菜肴包）。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准4.2～4.9项目及标签。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

a）主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；

b）连续停产3个月以上重新恢复生产时；

c）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d）国家市场监督管理局等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 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。

6.1.2 菜肴包需在产品外包装标签上或内包装物上注明罐头食品。

6.1.3 包装上应标注加热方式或食用方法。

6.1.4 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防爆晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。

附 录 A

(规范性附录)

方便谷物制品复水率

A.1 器皿

A.1.1 容量1000 mL的带盖保温容器

A.1.2 不锈钢40目圆孔筛

A.1.3 秒表

A.1.4 最小分度值为0.1g的电子天平

A.2 分析步骤

称取一定量（约100g）的方便谷物制品(m1)，置于1000 mL的带盖保温容器中，加入方便谷物制品质量6倍的热水（90℃）以上，加盖浸泡10分钟后倒入40目不锈钢圆孔筛中，静置5分钟，然后称量复水后方便谷物制品的重量（m2）。

A.3 复水率计算

复水率F = (m2 - m1) / m1×100

F—为复水率（%）；

m1—为复水前方便谷物制品重量（g）；

m2—为复水后方便谷物制品重量（g）。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_