



T/ZJKSFIA

张 家 口 市 食 品 工 业 协 会 团 体 标 准

T/ZJKSFIA 0007-2023

小杂粮方便食品

(征求意见稿)

2023-06-18 发布

2023-XX-XX 实施

张家口市食品工业协会 发布



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。

请注意本文件中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。

本文件由张家口市食品工业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件于2023年06月18日首次发布。



小杂粮方便食品

1 范围

本文件规定了小杂粮方便食品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于小杂粮方便食品的生产、检验、销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 1903.21 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒酵母
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 15037 葡萄酒
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 17400 食品安全国家标准 方便面
GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
GB 17404 食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 22474 果酱
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
GB/T 22699 膨化食品质量通则
GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
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
GB/T 39438 包装鸡蛋附录A 表A1
GB/T 40772 方便面
GB/T 40963 冻虾仁
NY/T 842 绿色食品 鱼
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
NY/T 1987 鲜切蔬菜
NY/T 3218 食用小麦麸皮
NY/T 4268 绿色食品 冲调类方便食品
QB/T 5476 果酒通用技术要求
QB/T 2076 果蔬脆
SB/T 10752 马铃薯雪花全粉
T/CCOA 4 干米粉
T/CCA 007 餐饮业中央厨房食品标签指南
T/CGCC 27 豆粉
T/CGCC 39 干磨米粉
T/FDSA 017 燕麦麸皮
T/CIFST 013 热风干燥方便面
T/ZJKSFIA 0006 小杂粮米、面制品
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》



《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51号）

国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年17 号）

国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等6 种新食品原料的公告》（2014 年第10 号）

国家卫生和计划生育委员会《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小杂粮方便食品

小杂粮方便食品是指可以预制，也可以现吃现做，把食品做成半成品或成品，经冷冻或不冷冻储存，简单加工后，可随时随地食用。

3.2

小杂粮方便面

以小杂粮面制品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、淀粉、鸡蛋、乳粉、果蔬汁、食用植物油、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配制、混料、和面、成型、熟化、干燥、冷却、切割、包装等工序制成，配或不配调料包，食用时需开水泡制或煮制方可食用的小杂粮方便面。

3.3

小杂粮糕点

3.3.1

烘烤类糕点

以小杂粮面制品的一种或多种、禽蛋类、油脂、食糖为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、食品馅料、乳粉、果蔬粉、果蔬汁、果蔬脆、果酒、果酱、干果类、芝麻、重瓣红玫瑰、坚果类、蜜饯、巧克力、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、和面、醒发或不醒发、成型、烘烤熟制、冷却、冷加工或不冷加工、包装等工序制成的小杂粮烘烤类糕点。

3.3.2

油炸类糕点

以小杂粮面制品的一种或多种、禽蛋类、油脂、食糖为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、乳粉、果蔬汁、果蔬脆、果酒、果酱、食品馅料、干果类、芝麻、重瓣红玫瑰、坚果类、蜜饯、巧克力、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、和面、醒发或不醒发、成型、油炸熟制、冷却、冷加工或不冷加工、包装等工序制成的小杂粮油炸类糕点。

3.3.3

蒸煮类糕点

3.3.3.1

蒸煮类面制品糕点



以小杂粮面制品的一种或多种、禽蛋类、油脂、食糖为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、乳粉、果蔬汁、果蔬脆、果酒、食品馅料、干果类、芝麻、坚果类、粽叶、重瓣红玫瑰、蜜饯、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、和面、醒发或不醒发、成型或用粽叶包扎成型、蒸或煮熟制、冷却、冷加工或不冷加工、包装等工序制成的小杂粮蒸煮类面制品糕点。

3.3.3.2

蒸煮类米制品糕点

以小杂粮米制品的一种或多种为主要原料，分别添加禽蛋类、畜禽肉类、虾仁、鱼肉、食用油、食糖、果蔬汁、果蔬脆、果酒、食品馅料、干果类、坚果类、蜜饯、粽叶、重瓣红玫瑰、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、配制、裹入或不裹馅料，成型或用粽叶包扎成型、蒸煮熟制、冷却、包装等工序制成的小杂粮蒸煮类米制品糕点。

3.3.4

小杂粮其他类糕点

3.3.4.1

发酵面制品

以小杂粮面制品的一种或多种或小杂粮自发粉为主要原料，分别添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、禽蛋类、油脂、食糖、乳粉、果蔬汁、果蔬脆、果酒、食品馅料、干果类、芝麻、重瓣红玫瑰、坚果类、蜜饯、调味料、食用盐、畜禽肉类、虾仁、蔬菜类等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、调馅或不调馅、和面、醒发、裹入或不裹馅料、成型、熟制（蒸、煮、烘烤）、冷却、速冻或不速冻、包装、成品经冷藏或冷冻储存等工序制成的小杂粮发酵面制品。如馒头、花卷、蒸饼、发糕、包子、烧饼等。

3.3.4.2

油炸面制品

以小杂粮面制品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、食糖、乳粉、果蔬汁、果蔬脆、果酒、食品馅料、禽蛋类、食用植物油、畜禽肉类、蔬菜类、食糖、干果类、坚果类、芝麻、重瓣红玫瑰、蜜饯、调味料、食用盐等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、和面、醒发或不醒发、成型、油炸熟制、冷却、速冻或不速冻、包装、成品经冷藏或冷冻储存等工序制成的油炸面制品。如油条、油饼、麻花、夹心麻花、炸糕等。

3.3.4.3

非发酵面制品

以小杂粮面制品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、大米粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、食糖、乳粉、果蔬汁、葡萄酒、果酒、果蔬脆、食品馅料、禽蛋类、食用植物油、食糖、干果类、芝麻、重瓣红玫瑰、坚果类、蜜饯、调味料、食用盐、畜禽肉类、虾仁、蔬菜类等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配制、调粉、调馅或不调馅、和面、成型、熟制（蒸、煮、烘烤）、冷却、速冻或不速冻、包装、成品经冷藏或冷冻储存等工序制成的非发酵面制品。如窝头、蒸饺、烙饼、馅饼、饺子、凉面等。

3.4

小杂粮冲调食品

以小杂粮米、面制品、复配小杂粮米、膨化食品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、麸皮、食糖、乳粉、干果类、芝麻、坚果类、蜜饯、人参（人工种植5年以下）、枸杞、重瓣红玫瑰花、奇亚籽、圆苞车前子壳、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、山药、山楂、乌梅、



木瓜、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、芡实、阿胶、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、菊花、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、薏苡仁、调味料、食用盐等辅料中的一种或多种，经配制、清理、粉碎或不粉碎、混合、烘或炒熟制、冷却、拌料或不拌料、包装等工序制成的可直接冲调或加热后食用的小杂粮冲调食品。

3.5

小杂粮膨化食品

3.5.1

含油型膨化食品

以小杂粮米、面制品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、调味料、食用盐等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配制、和面或不和面、成型、膨化（焙烤、油炸、挤压、微波、真空）工艺、喷洒食用油、调味料、混料或不混料（干果、坚果、果蔬脆、芝麻、蜜饯）、包装等工序制成的含油型膨化食品。

3.5.2

非含油型膨化食品

以小杂粮米、面制品的一种或多种为主要原料，分别添加小麦粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、调味料、食用盐等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配制、和面或不和面、成型、膨化（焙烤、挤压、微波、真空）工艺、喷洒调味料、混料或不混料（添加干果、坚果、果蔬脆、芝麻、蜜饯、枸杞）、包装等工序制成的非含油型膨化食品。

3.6

复配小杂粮米

以小杂粮面的一种或多种为原料，分别添加小麦粉、豆粉、薯粉、果蔬粉、果酒、果蔬汁、食用淀粉等辅料中的一种或多种，经配粉、和面，挤压成型、熟化、干燥、冷却、冷加工或不冷加工、混料或不混料（添加干果、坚果、果蔬脆、芝麻、蜜饯、枸杞、重瓣红玫瑰花）、包装等工序制成的需蒸煮后食用的复配小杂粮米。

4 产品分类

4.1 小杂粮方便面；

4.2 小杂粮糕点

4.2.1 烘烤类糕点；

4.2.2 油炸类糕点；

4.2.3 蒸煮类糕点

4.2.3.1 蒸煮类面制品糕点；

4.2.3.2 蒸煮类米制品糕点；

4.2.4 小杂粮其他类糕点

4.2.4.1 发酵面制品；



- 4.2.4.2 油炸面制品;
- 4.2.4.3 非发酵面制品;

4.3 小杂粮冲调食品

4.4 小杂粮膨化食品

- 4.4.1 含油型膨化食品;
- 4.4.2 非含油型膨化食品;

4.5 复配小杂粮米

5 技术要求

5.1 原辅料要求

所有原辅料真菌毒素、污染物限量和农药残留应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准要求。

- 5.1.1 小杂粮米、小杂粮面、小杂粮专用粉质量应符合 T/ZJKSFIA 0006 标准要求。
- 5.1.2 食糖质量应符合GB 13104标准要求。
- 5.1.3 小麦粉质量应符合 GB/T 1355 标准要求。
- 5.1.4 食品用酶制剂质量应符合 GB 1886.174 标准要求。
- 5.1.5 复配膨松剂质量应符合 GB 1886.245 标准要求。
- 5.1.6 富硒酵母质量应符合 GB 1903.21 标准要求。
- 5.1.7 鲜(冻)畜、禽产品质量应符合 GB 2707标准要求。
- 5.1.8 粮食质量应符合 GB 2715标准要求。
- 5.1.9 植物油质量应符合GB 2716标准要求。
- 5.1.10 食用盐质量应符合GB 2721 标准要求。
- 5.1.11 生产用水质量应符合GB 5749 标准要求。
- 5.1.12 巧克力、代可可脂巧克力及其制品质量应符合 GB 9678.2 标准要求。
- 5.1.13 蜜饯质量应符合 GB 14884 标准要求。
- 5.1.14 干果质量应符合 GB 16325 标准要求。
- 5.1.15 果蔬汁质量应符合 GB/T 31121 标准要求。
- 5.1.16 枸杞质量应符合 GB/T 18672 标准要求。
- 5.1.17 坚果与籽类食品质量应符合 GB 19300 标准要求。
- 5.1.18 乳粉质量应符合 GB 19644 标准要求。
- 5.1.19 食品用酵母质量应符合 GB/T 20886.1 第1部分的标准要求。
- 5.1.20 食品馅料质量应符合 GB/T 21270 标准要求。
- 5.1.21 果酱质量应符合 GB/T 22474 标准要求。
- 5.1.22 复配食品添加剂质量应符合 GB 26687 标准要求。
- 5.1.23 食用淀粉质量应符合 GB 31637 标准要求。
- 5.1.24 复合调味料质量应符合 GB 31644 标准要求。
- 5.1.25 鸡蛋质量应符合 GB/T 39438 标准要求。
- 5.1.26 冻虾仁质量应符合 GB/T 40963 标准要求。
- 5.1.27 鱼质量应符合 NY/T 842 标准要求。
- 5.1.28 果蔬粉质量应符合 NY/T 1884 标准要求。



T/ZJKSFIA 0007-2023

- 5.1.29 鲜切蔬菜质量应符合 NY/T 1987 标准要求。
- 5.1.30 果酒质量应符合 QB/T 5476 标准要求。
- 5.1.31 马铃薯雪花全粉质量应符合 SB/T 10752 标准要求。
- 5.1.32 干米粉质量应符合 T/CC0A4 标准要求。
- 5.1.33 豆粉质量应符合 T/CGCC27 标准要求。
- 5.1.34 葡萄酒质量应符合 GB/T 15037 标准要求。
- 5.1.35 干磨米粉质量应符合 T/CGCC39 标准要求。
- 5.1.36 大豆膳食纤维粉质量应符合 GB/T 22494 标准要求。
- 5.1.37 大豆蛋白粉质量应符合 GB/T 22493 标准要求。
- 5.1.38 果蔬脆质量应符合 QB/T2076 标准要求。
- 5.1.39 食用麸皮质量应符合 NY/T 3218、T/FDSA 017 标准要求。
- 5.1.40 山药、山楂、乌梅、木瓜、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、沙棘、芡实、阿胶、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、菊花、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定和《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）要求。
- 5.1.41 人参（人工种植5 年以下）应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年17 号）的规定。
- 5.1.42 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等6 种新食品原料的公告》（2014 年第10 号）的规定。
- 5.1.43 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生和计划生育委员会2010年第3号公告的要求。

5.2 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	具有产品应有正常色泽，无肉眼可见杂质	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态，检查有无异物；闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	应具有产品特有的组织形态，无霉变，无生虫及其他正常视力可见的外来异物。	
冲调性 ^a	适量开水冲调搅拌均匀后，呈粘稠状或固液混合状	冲调或冲调加热后品其滋味。
膨化状态 ^b	无霉变，内部呈多孔状或内部结构均匀，口感疏松或酥脆，夹心或注心或涂层产品具有其应有的状态	GB/T 22699-2022 6 检验方法 6.1 条款
备注	^a ：冲调食品检验此项目。 ^b ：膨化食品检验此项目。	

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

种类	品种	项目	要求	检验方法
----	----	----	----	------



小 杂 粮 方 便 面	非 油 炸 方 便 面	氯化钠含量/(%) ≤	2.5		GB 5009.44
		*复水时间/min	6		GB/T 40772-2021 附录B
		水分/（g/100g） ≤	14.0		GB 5009.3
		典呈色度/（IOD值） ≥	1.0		GB/T 40772-2021 附录A
		并条率/(%) ≤	8.0		T/ CIFST03-2023 附录A
		烹调损失率/(%) ≤	10.0		GB/T 40636-2021 附录C
小 杂 粮 糕 点	烘烤类 糕点	干燥失重/(%) ≤	42.0		GB 5009.3第一法
		粗脂肪/(%) ≤	34.0		GB 5009.6
		总糖/(%) ≤	40.0		GB/T 20977 附录A
	油炸类 糕点	干燥失重/(%) ≤	24.0		GB 5009.3第一法
		粗脂肪/(%) ≤	42.0		GB 5009.6
		总糖/(%) ≤	42.0		GB/T 20977 附录A
	蒸煮类 糕点	干燥失重/(%) ≤	44.0		GB 5009.3第一法
		粗脂肪/(%) ≤	---		GB 5009.6
		总糖/(%) ≤	42.0		GB/T 20977 附录A
	其他类 糕点	干燥失重/(%) ≤	42.0		GB 5009.3第一法
		粗脂肪/(%) ≤	42.0		GB 5009.6
		总糖/(%) ≤	42.0		GB/T 20977 附录A
小杂粮冲调食品		水分/（g/100g）	12.0		GB 5009.3第一法
小杂粮膨化食品		筛下物/（g/100g） ≤	5.0		GB/T 22699-2022 6检验方法6.1条款执行
		水分/（g/100g） ≤	7.0		GB 5009.3第一法
		脂肪/（g/100g） ≤	含油	非含油	GB 5009.6中第一法（索氏抽提法）
			40.0	5.0	
		氯化钠/（g/100g） ≤	2.8		GB/T 22699-2022 6检验方法6.5条执行
复配小杂粮米		水分/（g/100g） ≤	13.0		GB 5009.3
		蛋白质/（g/100g） ≤	3.0		GB 5009.5
		碎米/（g/100g） ≤	10.0		GB/T 5503
		磁性金属物/（g/100g） ≤	0.003		GB/T 5509
备注		a：方便面需泡制食用时，检测该项指标。			

5.3 卫生指标

5.3.1 小杂粮方便面

应符合 GB 17400、GB 2762 中带馅(料)面米制品的规定。

5.3.2 小杂粮糕点

应符合 GB 7099、GB 2761、GB 2762 的规定。

5.3.3 小杂粮冲调食品

应符合 GB 19640、GB 2761、GB 2762 的规定。

5.3.4 小杂粮膨化食品

应符合 GB 17401、GB 2761、GB 2762 的规定。

5.3.5 复配小杂粮米



应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

5.4 微生物指标

5.4.1 致病菌限量

5.4.1.1 预包装食品中致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4.1.2 散装食品中致病菌限量应符合 GB 31607 的规定。

5.4.2 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

类别	项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
小杂粮方便面	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	GB 4789. 3平板计数法
小杂粮糕点	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
	霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
小杂粮冲调食品	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
	霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
小杂粮膨化食品	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
复配小杂粮米	菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
	大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3平板计数法
	霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
备注	^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

5.5 净含量

应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JJF 1070规定的方法测定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量

5.6.1.1 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 标准要求。

5.6.1.2 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 标准要求。

5.6.1.3 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

5.6.2 食品添加剂使用范围和使用量

应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881、GB 8957、GB 17404 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一投料批、同一类型、同一品质、规格相同的产品为同一批次。

7.2 抽样方法和数量

在成品库内或在生产线上随机抽取样品，每批次抽样量不得少于6个包装或1.0kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 小杂粮方便面出厂检验项目

感官、复水时间、水分、并条率、烹调损失率、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 小杂粮糕点出厂检验项目

感官、干燥失重、总糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.3 小杂粮冲调食品

感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.4 小杂粮膨化食品

感官、筛下物、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.5 复配小杂粮米

感官、碎米、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.6 产品需质量检验部门按照本标准规定的方法检验合格，出具合格报告后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本文件第五章技术指标中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 正常生产的产品停产半年后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验及结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4.3 判定规则

7.4.3.1 检验结果中微生物指标不合格时，判定不合格。

7.4.3.2 检验结果中感官要求、理化指标有两项以上不合格时判定不合格。

7.4.3.3 检验结果中感官要求、理化指标有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，复检仍不符合标准的要求，判该批产品不合格。

7.4.3.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标识、包装、贮存、运输

8.1 标识



8.1.1 小杂粮方便食品标识应符合 GB 7718、GB 28050、GB 26687、T/CCA 007、GB/T 23779 标准及相关标准及法规要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 采用本文件产品，其包装可使用“”标识（张家口市食品工业协会 LOGO）。

8.1 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB/T 10004、GB/T 17109及相关包装材料产品标准的规定。

8.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

8.3 贮存

8.3.1 储存环境应阴凉、干燥、通风良好、防止冰冻、严禁火种，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮。

8.3.2 对有温度要求的产品，冷藏温度控制在0 ~4℃；冷冻温度应控制在-20±2℃。

8.4 运输

8.4.1 运输过程不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同车运输，运输过程严禁碰撞。

8.4.2 对有温度要求的产品，冷藏产品运输温度应控制在 0~7℃；冷冻温度应控制在≤-17℃以下。



T/ZJKSFIA 0007-2023

张家口市食品工业协会团体标准
小杂粮方便食品

T/ZJKSFIA 0007-2023

声明：本文件的知识产权归属于张家口市食品工业协会，未经同意，不得印刷、销售。

任何组织、个人使用本文件应经张家口市食品工业协会批准授权。

版权专有 侵权必究

备案电话：13383636988
15830389406