

Q/SMX

四川梅仙药业有限公司企业标准

Q/SMX0003S-2025

方便冲调粉（片）



2025-08-20 发布

2025-08-24 实施

四川梅仙药业有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	4
4 检验规则	9
5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	10



前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《方便冲调粉（片）》标准。

本标准由四川梅仙药业有限公司提出。

本标准起草单位：四川梅仙药业有限公司。

本标准主要起草人：许公飞。



方便冲调粉（片）

1 范围

本标准规定了方便冲调粉（片）的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米、（糯、甜）玉米、糯米、黑米、糙米、红米、大黄米（黍米）、小米、高粱米、藜麦米（白、黑、红）、薏苡仁、小麦米（仁）、大麦米（仁）、荞麦米（仁）、苦荞米（仁）、苦荞膨化脆片、燕麦（莜麦）（片）、青稞、黑麦（片）中的一种或多种为原料；辅以小麦胚芽、玉米胚芽、燕麦胚芽、红小豆、赤小豆、绿豆、大豆（黄、黑、青）、黑豆、菜豆（芸豆）、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆（红、白）、鹰嘴豆、刀豆、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、亚麻籽、板栗仁、莲子、核桃仁、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、奇亚籽、夏威夷果仁、腰果仁、榛子仁、松子仁、杏仁（甜、苦）、山核桃仁、开心果仁、葛根粉、大麦苗粉、小麦苗粉、红（紫）薯干（粉）、马铃薯干（粉）、藕粉、芋艿干（粉）、山药（粉）、魔芋（粉）、百合、食糖（红糖、白砂糖、黑糖、冰糖、赤砂糖等）、枣（粉）[大枣（红枣）、酸枣、黑枣]、枸杞（粉）、麸皮、水果制品（干、粉）[葡萄、蓝莓、木瓜、苹果、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、梨、草莓、芒果、哈密瓜、黑加仑、柠檬等]、食用菌及其制品[黑木耳、银耳、猴头菇、松茸、姬松茸、香菇、茶树菇、美味牛肝菌、块菌（松露）等]、蔬菜制品（干、粉）[木薯、菠菜、南瓜、胡萝卜、甘蓝、西兰花]、西红柿、苦瓜等]、药食两用原料[丁香、小茴香、山楂、乌梅、火麻仁、代代花、甘草、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、益智仁、荷叶、莱菔子、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薄荷、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、姜黄、当归等]、新食品原料（新资源食品）[菊粉、玛咖（粉、片）、人参（人工种植）、裸藻等]、普通食品原料[油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰花（重瓣红玫瑰Rose rugosa cv. Plena）、凉粉草（仙草Mesona chinensis Benth.）、抗性糊精等]、茶（红茶、绿茶、普洱茶、乌龙茶等）、桑叶提取物、食用桂花、茉莉花、蜂蜜、低聚果糖、食用葡萄糖、饴糖、麦芽糖、甜叶菊粉、山葵粉、可可粉、乳粉、干海参、海参粉、牛骨粉、植脂末、鸡蛋、食用盐、鱼胶（花胶、鱼肚）、海马、蚕蛹、乳酸菌、酵母等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂，经挑选、清洗或不清洗、干燥或不干燥、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装等工艺而成的即食性方便冲调粉（片）。

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 317 白砂糖
- GB 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11760 青稞
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11766 小米
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 13359 莜麦
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶



GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶
 GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
 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 食品企业通用卫生规范
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
 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 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
 GB/T 20706 可可粉质量要求
 GB/T 20882.1 淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖
 GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 22326 糯玉米
 GB/T 23188 松茸
 GB/T 23191 美味牛肝菌
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
 GB/T 25733 藕粉质量通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
 GB/T 30391 花椒
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB 31602 食品安全国家标准 干海参
 GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
 GB 31636 食品安全国家标准 花粉
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 35476 罗汉果质量等级
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 35884 赤砂糖
 GB/T 35885 红糖
 GB/T 37749 茶树菇
 GB/T 38581 香菇
 GB/T 39923 块菌（松露）
 GB/T 1123 玛咖质量等级



LS/T 3215 高粱米
LS/T 3245 藜麦米
LS/T 3270 红米
LY/T 1922 核桃仁
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 779 普洱茶
NY/T 832 黑米
NY/T 834 银耳
NY/T 1504 莲子
NY/T 3218 食用小麦麸皮
QB/T 4567 黑糖
QB/T 4791 植脂末
SC/T 3310 海参粉
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》
《中华人民共和国药典》（一部）
国家卫生计生委办公厅《关于通报亚麻籽适用标准的函》国卫办食品函〔2017〕1259号
国家卫生计生委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）
卫生部《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）
国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）
国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）
国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）
卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）
卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）
国家卫生健康委《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（2023年第4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）
国家卫生计生委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（2013年第10号）
卫生部《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）
卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年第16号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 糯玉米应符合 GB/T 22326 的规定。



- 3.1.3 甜玉米、黑麦、黑豆、菜豆（芸豆）、豇豆、红扁豆、鹰嘴豆应符合 GB 2715 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.4 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.6 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 3.1.7 大黄米（黍米）应符合 GB/T 13356 的规定。
- 3.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.9 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 3.1.10 藜麦米（白、黑、红）应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.11 药食两用原料（薏苡仁、赤小豆、白扁豆、刀豆、山药、百合、枣（酸枣、黑枣）、小茴香、山楂、乌梅、火麻仁、代代花、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、益智仁、荷叶、莱菔子、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薄荷、覆盆子、藿香等）应符合《中华人民共和国药典》（一部）或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.12 小麦米（仁）应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.13 大麦米（仁）、青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.14 荞麦米（仁）、苦荞米（仁）应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.15 苦荞膨化脆片应符合 GB 17401 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.16 燕麦（莜麦）应符合 GB/T 13359 的规定。
- 3.1.17 燕麦（莜麦）片、黑麦片应符合 GB 19640 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.18 小麦胚芽、玉米胚芽、燕麦胚芽、大麦苗粉、小麦苗粉、红（紫）薯干（粉）、马铃薯干（粉）、芋艿干（粉）、山药粉、枣粉、枸杞粉、水果粉、蔬菜制品（干、粉）应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.19 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.21 大豆（黄、黑、青）应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.22 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.23 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.24 芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.25 亚麻籽应符合国卫办食品函〔2017〕1259 号和 GB 19300 的规定。
- 3.1.26 板栗仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、夏威夷果仁、腰果仁、榛子仁、松子仁、山核桃仁、开心果仁应符合 GB 19300 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.27 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.28 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.29 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.30 奇亚籽应符合国家卫生计生委公告（2014 年第 10 号）和我国现行食品安全国家标准中坚果与籽类的规定。
- 3.1.31 杏仁（甜、苦）应符合 GB/T 20452 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.32 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.33 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 3.1.34 魔芋、蚕蛹应符合卫生部公告（2004 年第 17 号）或相应的食品标准或有关规定。



- 3.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.36 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.38 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.40 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.41 其他食糖应符合 GB 13104 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.42 大枣（红枣）应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.43 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.44 麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.45 水果干应符合 GB 16325 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.46 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.47 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 3.1.48 食用菌及其制品（猴头菇、姬松茸）应符合 GB 7096 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.49 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 3.1.50 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.51 茶树菇应符合 GB/T 37749 的规定。
- 3.1.52 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。
- 3.1.53 块菌（松露）应符合 GB/T 39923 的规定。
- 3.1.54 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.55 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.56 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.57 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.58 罗汉果应符合 GB/T 35476 的规定。
- 3.1.59 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.60 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 3.1.61 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年第 4 号）的规定。
- 3.1.62 姜黄、当归应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019 年第 8 号）和《中华人民共和国药典》（一部）的规定。
- 3.1.63 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.64 玛咖粉应符合卫生部公告（2011 年第 13 号）和国家卫生健康委（2023 年第 4 号）规定。
- 3.1.65 玛咖（片）应符合 GH/T 1123 的规定。
- 3.1.66 人参（人工种植）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）和国家卫生健康委（2023 年第 4 号）的规定。
- 3.1.67 裸藻应符合国家卫生计生委公告（2013 年第 10 号） 和我国现行食品安全国家标准中藻类及其制品的规定。
- 3.1.68 其他新食品原料（新资源食品）应符合相应的公告或相应的食品标准或有关规定。

- 3.1.69 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉)应符合 GB 31636 和卫生部公告(2004 年第 17 号)的规定。
- 3.1.70 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB 19643 和卫生部公告(2004 年第 17 号)的规定。
- 3.1.71 玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena)、凉粉草(仙草 *Mesona chinensis* Benth.)应符合卫生部(2010 年第 3 号)和相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.72 抗性糊精应符合卫生部公告(2012 年第 16 号)的规定。
- 3.1.73 红茶应符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 的规定。
- 3.1.74 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 3.1.75 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 3.1.76 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 3.1.77 其他茶应符合 GB 31608 的规定。
- 3.1.78 食用桂花、茉莉花应干燥、无霉变、无杂质,并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.79 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.80 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.81 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 3.1.82 饴糖、麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 3.1.83 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.84 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.85 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 3.1.86 海参粉应符合 SC/T 3310 的规定。
- 3.1.87 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.88 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.89 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.90 鱼胶(花胶、鱼肚)、海马应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.91 乳酸菌应符合相应的公告或 GB 31639 的规定。
- 3.1.92 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.93 桑叶提取物、甜叶菊粉、山葵粉、牛骨粉、其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.94 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.95 食品营养强化剂应符合相应的食品营养强化剂标准或有关规定。
- 3.1.96 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽,均匀一致	取50 g样品置于白色瓷盘内,在充足的自然光下,观察色泽、组织形态/性状,检查有无杂质,嗅其气味,尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状,无结块,无霉变	
滋、气味	具有本产品应有的香味和气味,无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
冲调性	用适量60℃以上的开水冲调,充分搅拌后,成均匀的糊状,无团块	取样品50 g于500 mL烧杯中,加入60℃~80℃的水250 mL,用玻璃棒搅拌2 min后观察



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)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	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
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行; ^b 不适用于添加乳酸菌的产品。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25 g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采集与处理按GB 4789.1执行。 注: 表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25 g”。					

3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量



应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.11 食品营养强化剂

食品营养强化剂允许使用的品种、使用范围及使用量应符合GB 14880的规定。

3.12 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.13 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

4.1.1 原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。



4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，使用药食两用原料的产品，应按其公告规定标示：“适量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用”；同时添加新食品原料（新资源食品）的产品应按公告要求标示“不适用人群和（或）食用限量”；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

