

# Q/NKJB

## 内蒙古康健宝食品科技有限公司企业标准

Q/NKJB0004S—2024

### 方便米饭(粉)

2024-02-20 发布

2024-03-01 实施

内蒙古康健宝食品科技有限公司发布

1

## 前 言

本标准根据GB /T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由内蒙古康健宝 食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：内蒙古康健宝 食品科技有限公司。

本标准起草人：石多才、贾雄、杨永霞。

本标准发布时间：2024年02月20日第一次发布。

# 方便米饭（粉）

## 1 范围

本标准规定了方便米饭(粉)的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标识、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种米类为原料,添加或不添加杂粮、水、小麦粉、其他粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品(酱油、食醋、味精、食盐、调味料)、麸皮粉类食品、淀粉及其淀粉制品、淀粉糖、水果制品、蔬菜制品、蛋及其蛋制品、肽粉类产品(海洋鱼低聚肽粉、大豆肽粉、大米低聚肽等)、豆类及其豆制品、饮料(果蔬汁及其饮料、蛋白饮料、固体饮料、其他饮料)、薯类食品、新资源食品(低聚木糖、L-阿拉伯糖、蛹虫草、菊粉、杜仲籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、人参(人工种植)、杜仲雄花、奇亚籽)、药食同源食品(刀豆、山药、山楂、甘草、白芷、白果、白扁豆、百合、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、莲子、菊花、菊苣、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香)、大米蛋白粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、豌豆蛋白粉、大豆膳食纤维、小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维、魔芋粉、白芸豆提取物、抗性糊精、麦芽糊精、食品加工用酵母、白砂糖、面包果粉、慢唐®益生元粉(瓜尔胶、抗性糊精、桑叶提取物)、中链甘油三酯、低聚果糖、桑叶提取物、奶酪粉(牛奶、奶酪培养物、盐、酶、柠檬酸钠、乳清粉)、营养强化剂中的一种或多种、食品添加剂中的一种或多种,经过原粮处理、调粉、成型、熟化、冷却、粉碎(或不粉碎)、包装等工序制成,并配以或不配以自产或外购的菜肴(以畜禽肉或其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、蛋或其制品、水产品或其制品、蔬菜或其制品、坚果与籽类及其制品等中的一种或几种,配以或不配以调味品等辅料,添加或不添加食品添加剂,经相关工艺加工而成的产品)及调味品等其他获得食品生产许可证企业生产的合格食材产品中的一种或多种,经常温水(带自加热包时)或热水浸泡(或冲调),辅或不辅以自加热包加热后即可食用的方便米饭(粉)。

## 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。

- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准酱腌菜
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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
- 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标
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验志贺氏菌检验
- 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菌计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B1 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品 食高标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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 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 16325 干果食品卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂磷酸二氢钙
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

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 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 31639 食品安全国家标准食品加工用酵母  
 GB 31644 食品安全国家标准复合调味料  
 GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量  
 GB/T191 包装储运图示标志  
 GB/T1354 大米  
 GB/T1355 小麦粉  
 GB/T5507 粮油检验粉类粗细度测定  
 GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB/T8607 高筋小麦粉  
 GB/T10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合  
 GB/T10458 荞麦  
 GB/T10463 玉米粉  
 GB/T11766 小米  
 GB/T18810 糙米  
 GB/T20882.6 淀粉糖质量要求第6部分:麦芽糊精  
 GB/T22729 海洋鱼低聚肽粉  
 GB/T22492 大豆肽粉  
 GB/T22493 大豆蛋白粉  
 GB/T22494 大豆膳 膳食纤维粉  
 GB/T22496 玉米糝  
 GB/T23528.2 低聚糖质量要求第2部分:低聚果糖  
 GB/T35028 荞麦粉  
 SB/T10299 调味品名词术语酱类  
 SB/T10612 黄豆复合调味酱  
 BB/T0030 包装用镀铝薄膜  
 DBS63/0006 食品安全地方标准青稞米  
 QB/T2076 果蔬脆  
 NY/T959 脱水蔬菜根菜类  
 NY/T960 脱水蔬菜叶菜类  
 NY/T1886 绿色食品总复合调味料  
 NY/T892 绿色食品燕麦及燕麦粉  
 NY/T832 黑米  
 NY/T599 红小豆  
 NY/T1045 绿色食品脱水蔬菜  
 LS/T3215 高粱米  
 LS/T3245 藜麦米  
 LS/T3270 红米  
 LS/T3246 碎米  
 T/GDL1 抗性糊精

T/SDCM1ATQW02 桑叶提取物

JJF1070 国家市场监督管理总局总局令（2023）第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号) 批准

塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)

关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年第 5 号)

关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)

关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 年第 18 号)

关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 9 号)

关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 15 号)

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(卫生部公告 2012 年第 16 号)

关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)

关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)

关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)

### 3 技术要求

#### 3.1 基本要求

##### 3.1.1 原辅料

- 3.1.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定(其中不包括碎米指标)
- 3.1.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.1.3 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.1.4 复合调味料、调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.1.5 畜禽肉及其制品应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.1.6 水产及其制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.1.8 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.1.9 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.1.10 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.1.11 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.1.12 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.1.13 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定
- 3.1.1.14 其它米类和杂粮应符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.1.15 水果制品应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.1.16 蔬菜制品应符合 NY/T 959、NY/T 960、QB 2076 的规定
- 3.1.1.17 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.1.18 维生素 B2 应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.1.20 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.1.21 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869、GB 的规定。

- 3.1.1.22 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.1.23 低聚木糖、L-阿拉伯糖应符合“卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)”的规定。
- 3.1.1.24 蛹虫草应符合“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。
- 3.1.1.25 菊粉应符合“关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年第 5 号)”的规定。
- 3.1.1.26 杜仲籽油应符合“关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)”的规定。
- 3.1.1.27 盐藻及提取物、鱼油及提取物应符合“关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(年第号)”的规定。
- 3.1.1.28 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合“关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2009 年第 18 号)”的规定。
- 3.1.1.29 雪莲培养物应符合“关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 9 号)”的规定。
- 3.1.1.30 玉米低聚肽粉应符合“关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(中华人民共和国卫生部公告 2010 年第 15 号)”的规定。
- 3.1.1.31 小麦低聚肽应符合“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(卫生部公告 2012 年第 16 号)”的规定。
- 3.1.1.32 人参(人工种植)应符合“关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)”的规定。
- 3.1.1.33 杜仲雄花应符合“关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)”的规定。
- 3.1.1.34 奇亚籽应符合“关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)”及 GB 19300 的规定。
- 3.1.1.35 药食同源原料(刀豆、山药、山楂、甘草、白芷、白果、白扁豆,百合、杏仁(甜、苦)沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、麦芽、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、莲子、菊花、菊苣、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香)应符合《中华人民共和国药典》的规定,薏苡仁、赤小豆还应符合 GB 2715 的规定,牡助还应符合 GB 10136 的规定,莲子、桃仁、杏仁(甜、苦)、黑芝麻还应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.1.37 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.1.38 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.1.39 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 3.1.1.40 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.1.41 白芸豆提取物(水提)应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.1.42 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定
- 3.1.1.43 抗性糊精应符合 T/GDL1 的规定。
- 3.1.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定
- 3.1.1.45 碎米应符合 LS/T3246 和公司内控标准的规定。
- 3.1.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定
- 3.1.1.47 饮料应符合 GB 2710 的规定。
- 3.1.1.48 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.1.49 其他原料应符合相应的国家、地方、行业、企业标准规定。
- 3.1.1.50 以上原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的要求及相应的食品标准和有关要求。

## 3.1.2 生产工艺

## 3.1.2.1 方便米饭(含料包):

3.1.2.2 原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→包装→检验→入库

## 3.1.2.3 方便米饭(米饭包):

3.1.2.4 原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→包装→检验→入库

## 3.1.2.5 方便米粉:

3.1.2.6 原粮处理→调粉→成型→熟化→灭菌→冷却→粉碎→包装→检验→入库

## 3.1.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	方便米饭指标		方便米粉指标
	米饭包	其他料包	
色泽	呈现产品固有的综合色泽, 色泽纯正	呈现产品应有的综合色泽	呈现产品固有的综合色泽, 色泽纯正
气味、滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味;无异味	产品固有的综合气味和滋味	呈现产品固有的综合气味和滋味;无异味
组织形态	呈现干燥的颗粒状, 无霉变	具有该产品的组织状态	呈现干燥的粉末状, 无结块, 无霉变
杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质

## 3.1.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	方便米饭指标(含料包)	方便米饭(米饭包)指标		方便米粉指标	
		添加营养强化剂	未添加营养强化剂	添加营养强化剂	未添加营养强化剂
水分(%) ≤	75	15		15	
*过氧化(以计)(g/100g) ≤	0.25	/		/	
粗细度 ≤	/	/		30	
复水率(%) ≥	/	150		/	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> (mg/kg) ≤	/	5.0		5.0	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.49	0.19		0.19	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	/	0.5		0.5	
维生素 B <sub>1</sub> /(mg/kg)	/	3-5	/	3-5	/
维生素 B <sub>2</sub> /(mg/kg)	/	3-5	/	3-5	/
备注	1. *仅适用于含动物源成分的产品				

## 3.1.5 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g表示)
----	-------------------------



	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌(CFU/g)	5	2	50	100
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	--
志贺氏菌	5	0	0	--

注1:n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

注2:若有调味包时，调味包与产品混合检验。

### 3.1.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 4 营养强化剂、食品添加剂、药食同源食品、新资源食品、新食品原料

- 4.1 营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。
- 4.2 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 及卫生部关于营养强化剂公告的规定。
- 4.3 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定
- 4.4 方便米饭(米饭包)、方便米粉中食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 及国家相关规定。
- 4.5 各调料包中食品添加剂的使用应分别符合 GB 的规定。
- 4.6 药食同源食品、新资源食品、新食品原料质量和用量应符合相应的标准和规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

#### 6.1.1 色泽、杂质

将样品放入白色纸张上进行观察，样品无杂质、无霉变，具有方便米饭(粉)特有的色泽。

#### 6.1.2 气味、滋味

首先用嗅觉鉴别方便米饭(粉)的气味。然后取容量 ml 的带盖保温容器，将方便米饭(米饭包)(粉)放入带盖保温容器内，冲泡型产品按标签上的加水量加入℃以上的水，盖紧盖子浸泡分钟，自热型产品按标签上的加水量加入常温水，盖紧盖子自热分钟，开盖，搅拌均匀(含料包的方便米饭，把米饭与料包搅拌均匀)。如果产品包装上标示有食用方法，则按其要求操作)，观察方便米饭(粉)的形态，鉴别其气味、滋味。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按 GB5009.3 规定的方法测定。

## 6.2.2 复水率

### 6.2.2.1 器具

- a) 容量 ml 的带盖保温容器
- b) 规格在  $\phi$  xmm/(GB/T-) 与  $\phi$  xmm/之间的标准试验筛
- c) 秒表
- d) 感量 g、最大称量 g 的电子天平(或相应感量的计量器具)。

### 6.2.2.2 分析步骤

称取一定量的方便米饭( $m_1$ ), 置于 ml 的带盖保温容器中, 加入方便米饭质量倍的热水(90℃以上), 加盖浸泡分钟后倒入标准试验筛中, 倾斜放置与水平位置成度角静置分钟, 然后称量复水后方便米饭的质量( $m_2$ )。

### 6.2.2.3 分析结果的计算

按公式计算复水率

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \times 100\%$$

式中: F-----复水率(%)  $m_1$ -----方便米饭复水前的质量(g)  
 $m_2$ -----方便米饭复水后的质量(g)

### 6.2.2.4 总砷

按 GB5009.11 规定的方法测定。

### 6.2.2.5 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.2.6 黄曲霉毒素 B

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按 GB4789.3 规定的方法检验。

### 6.3.3 霉菌

按 GB 规定的方法检验。

### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 规定的方法检验。

### 6.3.5 志贺氏菌

按 GB 规定的方法检验。

### 6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 规定的方法检验。

### 6.3.7 粗细度

按 GB/T 规定的方法检验

## 6.4 净含量检验

按 JF1070 国家市场监督管理总局总局令(2023)第70号 定量包装商品计量监督管理办法规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。班产量不大于件时，将一周内同一批原料、同一规格的产品合并为一批。

## 7.2 抽样

采用随机抽样法，应符合表 4 的规定

表4抽样表

批量(件)	抽样件数	每件抽样袋(碗、杯、盒)数
500以下	3	3
501-1000	4	3
1001-2000	5	3
2000以上	5	4

## 7.3 检验

### 7.3.1 出厂检验

#### 7.3.1.1 检验项目

方便米饭出厂检验包括感官指标、净含量、水分、复水率、菌落总数和大肠菌群。

方便米粉包括感官指标、净含量、水分、粗细度、菌落总数和大肠菌群。

#### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

### 7.3.2 型式检验

#### 7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

—新产品投产前；

—出厂检验结果与上次型式检验有较大差异

—更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

—停产半年及以上，再恢复生产时；

—国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 出厂检验项目中，菌落总数、大肠菌群不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检。除上述微生物指标外，其他出厂检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GLT491 的规定，标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。使用新食品原料生产的产品应按国家卫生计生部(原国家卫生部)相关规定标注不适宜食用的人群及食用限量。

### 8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料应清洁、无毒、无异味，应符合 GB9683、GB4806.7 和 BB/T0030 的规定。

包装用纸箱符合 GB/T 的规定。各种包装应无破损、封口紧密。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异常气味，便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、避光、通风的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不低于 12 个月，以产品标签为准。

---