

Q/DYB

四川达优宝食品有限公司企业标准

Q/DYB0005S-2019

方便粉丝

四川
备



2019-07-09 发布

2019-07-09 实施

四川达优宝食品有限公司发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	3
4 技术要求	4
5 检验规则	8
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	8

一省集采

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB/T 23587《粉条》、DBS51/003《食品安全地方标准 半固态复合调味料》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《方便粉丝》标准。

本标准由四川达优宝食品有限公司提出。

本标准代替于 2018 年 05 月 08 日发布的 Q/DYB0005S-2018《方便粉丝》。

本标准与 Q/DYB0005S-2018 相比，主要变化如下：

——对文本格式进行了更新；

——参照国家标准 GB 2719，对理化指标进行了修订；

——醋包：总酸(以乙酸计)/(g/100g) ≥3.5

本标准起草单位：四川达优宝食品有限公司。

本标准主要起草人：曾海。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2018 年 05 月 08 日首次发布。

品
之
一

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.4 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法
GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8233 芝麻油
GB 8860 脱水洋葱
GB/T 8883 食用小麦淀粉
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8937 食用猪油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10464 葵花籽油
GB/T 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15680 棕榈油
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 19111 玉米油
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香

GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 23587 粉条
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB/T 25733 藕粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(dl- α -生育酚)
 GB/T 30380 多香果
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 QB/T 1174 多晶体冰糖
 SB/T 10337 配制食醋
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10439 酱腌菜
 SB/T 10649 大豆蛋白制品
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1073 脱水姜片和姜粉
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
 NY/T 1885 绿色食品 米酒
 DB51/T 391 豆鼓技术要求
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
 《中华人民共和国药典》 2015年版 一部

3 术语和定义

3.1 粉丝

以木薯淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、马铃薯淀粉、魔芋淀粉、香芋淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、藕粉中的一种或多种为原料，辅以菜籽油、大豆油、棕榈油、菠菜粉、

南瓜粉、食用盐中的两种或多种，添加或不添加脱氢乙酸钠，经配料、和浆、糊化、成型、冷却、切断或不切断、干燥或不干燥、包装而成的粉丝。

3.2 调料包

3.2.1 酱包

以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、玉米油、芝麻油、葵花油、花生油、葵花籽油、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、泡辣椒、泡青菜、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、番茄酱、醪糟汁、洋葱、辣椒、大葱、小葱、生姜、大蒜、芝麻、白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用盐、味精、郫县豆瓣、豆豉、鸡精调味料、酵母抽提物、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的两种或多种为原料，辅以水、花椒、草果、山奈、小茴香、月桂叶、八角、桂皮、丁香、甘草(人工种植)、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、调科九里香、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、多香果、荜拨、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽中的两种或多种为辅料，添加或不添加辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乙基麦芽酚、维生素E、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、猪肉香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、香菇香精、菌味香精、花椒油香精）中的两种或多种，经挑选、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而成的酱包。

3.2.2 油包

以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、玉米油中的一种或多种为原料，辅以芝麻油、花生油、葵花籽油、蚝油、辣椒、花椒、大葱、小葱、生姜、大蒜、洋葱、白砂糖、食用盐、单晶体冰糖、多晶体冰糖、芝麻、郫县豆瓣、豆豉、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、草果、山奈、小茴香、月桂叶、八角、桂皮、丁香、甘草(人工种植)、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、孜然、调科九里香、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、多香果、荜拨、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽中的两种或多种为辅料，添加或不添加辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乙基麦芽酚、维生素E、辣椒油树脂、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、猪肉香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、香菇香精、菌味香精、花椒油香精）中的两种或多种，经挑选、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而成的油包。

3.2.3 佐菜包

以黄豆、豌豆、脱水蔬菜【青梗菜、菜芯、漂儿白菜蕻、香菇、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、西红柿、芹菜、胡萝卜、葱片、高丽菜、大白菜、小白菜、油麦菜、飘儿白、藕、高丽菜（结球甘蓝）、玉米、菠菜、芫荽、辣椒、洋葱、黄瓜、豌豆、裙带菜、土豆、山药、竹笋】、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水海带、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、蟹肉、鱼肉、虾仁、虾肉）、脱水蛋制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白中的两种或多种为原料，经配料、包装而成的佐菜包。

3.2.4 醋包

以酿造食醋、白醋、酿造酱油、酵母抽提物中的一种或多种为原料，添加或不添加柠檬酸、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、醋香精、大蒜香精中的一种或多种，经配料、搅拌、包装而成的醋包。

3.3 发热包（非食用）

由不同化学物质混合后用无纺布包装制成的发热包，遇水反应产生蒸汽，通过蒸汽将容器中食材加热到60℃以上，符合经备案有限企业标准。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.5 红薯淀粉、紫薯淀粉、魔芋淀粉、香芋淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 4.1.7 南瓜粉应符合依法备案有效企业标准的规定。
- 4.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.11 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.16 食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.18 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 4.1.19 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 4.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.23 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.25 泡辣椒、泡青菜、泡姜、泡萝卜、泡豇豆应符合 GB 2714 或 B/T 10439 的规定。
- 4.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.27 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.28 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.29 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.30 醋糟汁应符合 NY/T 1885 的规定。
- 4.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.32 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.33 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.34 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.36 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。
- 4.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.39 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.40 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.41 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 4.1.42 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.43 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.44 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.45 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.46 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.47 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 4.1.48 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.49 大葱、小葱、大蒜、薄荷、木姜子、芫荽、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、调料九里香、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、高良姜、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.53 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.57 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.59 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.1.60 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.61 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.64 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 4.1.65 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 4.1.66 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、猪肉香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、香菇香精、菌味香精、花椒油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.67 黄豆、豌豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.68 脱水蔬菜（黄瓜、胡萝卜、山药）应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.69 脱水西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 4.1.70 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 4.1.71 脱水蔬菜（青梗菜、菜芯、漂儿白菜蕻、高丽菜、大白菜、小白菜、油麦菜、飘儿白、高丽菜（结球甘蓝）、菠菜、芫荽、裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.72 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.73 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 4.1.74 脱水香菇应符合 GB 7096 或依法备案有限企业标准的规定。
- 4.1.75 脱水蔬菜（藕、芹菜、葱片、玉米、土豆、竹笋、豌豆）、葱粉、蒜粉、洋葱粉、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水海带、脱水蛋制品、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、蟹肉、鱼肉、虾仁、虾肉）应符合依法备案有效企业标准的规定。
- 4.1.76 白醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 4.1.77 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色搪瓷盘内，在充足自然光下，观察色泽、组织形态/形状，检查有无杂质，嗅其气味，熟制后尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	粉丝	酱包	油包	佐菜包	醋包	
水分/(g/100g) ≤	17	-	-	8	-	GB 5009.3
淀粉/(g/100g) ≥	70	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分/(g/100g) ≤	0.8	-	-	6.0	-	GB 5009.4
总酸(以乙酸计)/(g/100g) ≥	-	-	-	-	3.5	GB/T 5009.41
酸价(以脂肪计)/(g/100g) ≤	-	5.0	5.0	-	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	-	0.25	0.25	-	-	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5	1.0	1.0	1.0	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	-	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
铝(干样品, 以AL计)/(mg/kg) ≤	200	-	-	-	-	GB 5009.182
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	-	3.0	3.0	3.0	-	GB 5009.26
亚硝酸盐(以NaNO计)/(mg/kg) ≤	-	20	20	-	-	GB 5009.33
黄曲霉毒素B ₁ ^a /(μg/kg) ≤			4.9			GB 5009.22

^a黄曲霉毒素B₁检测取样为粉丝和调料包的混合样。

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	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/(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

^a样品的采集和处理按GB 4789.1执行, 粉丝饼和调料包应混合取样。

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	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	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

表4 (续) 致病菌限量

注1: ^a样品的采集和处理按GB 4789.1执行, 粉丝饼和调料包应混合取样。

注2: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

4.9 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。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75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。

4.11 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 原辅料检验

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。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

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

5.3 型式检验

5.3.1 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。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2(感官要求)、4.3(理化指标)、4.4(微生物限量)、4.5(致病菌限量)规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg(不低于6个最小销售包装)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。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg(不低于12个最小销售包装)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。

5.6 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，复验合格则判为该批产品合格；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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、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。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不超过16个月。