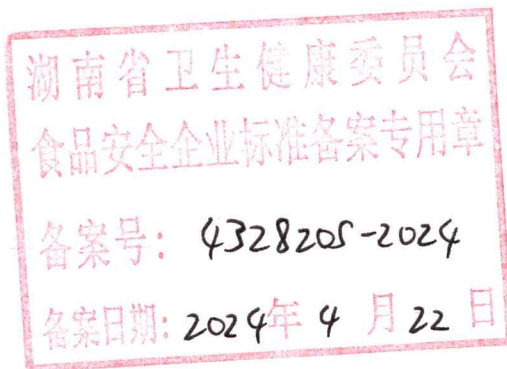


湖南省永和弘光食品有限公司企业标准

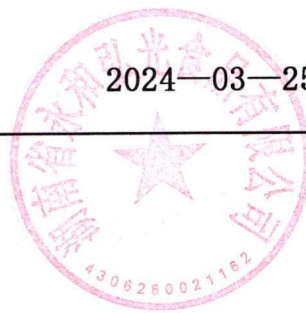
Q/YPYH 0001S-2024

食品安全企业标准 调味面制品



2024—03—15发布

2024—03—25实施



湖南省永和弘光食品有限公司

发布

前言

本标准按照GB/T1.1-2020《 标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起

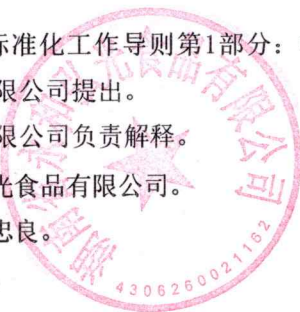
本标准由湖南省永和弘光食品有限公司提出。

本标准由湖南省永和弘光食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省永和弘光食品有限公司。

本标准主要起草人：余永松、陈忠良。

本标准替代Q/YPYH 0001S-2024。



调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，水、大豆及其制品、豌豆、青豆、花生、玉米粉、黑米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、木薯粉、山药粉、红薯粉、糯米粉、食用动物油、植物油、食用盐、芝麻、食用淀粉、食用糖、结晶果糖、动物蛋白、植物蛋白、奶粉、可可粉、味精、食醋、酿造酱油、辣椒、大蒜、豆瓣酱、鸡精 调味料、风味型酵母自溶物、大豆膳食纤维粉、复合调味料、香辛料(罂粟 除外)等部分为辅料，添加食品添加剂，经配料，挤压熟制、成型、油炸、调味、包装等工艺生产成的调味面制品。

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/T 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB 2716	食品安全国家标准植物油
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 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 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 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 4806. 7	食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009. 6	食品安全国家标准食品中脂肪的测定
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族和G族的测定

GB 5009.44	食品安全国家标准食品中氯化物的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准食品标签通用标准
GB 8231	高粱
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10463	玉米粉
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/T 1569]	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 20977-2007	糕点通则
GB/T 22494	大豆膳食纤维粉
GB/T 23183	辣椒粉
GB/T 20886.2-2021	风味型酵母自溶物
GB/T 26762-2011	结晶果糖
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准食品经营过程卫生规范
GB 31644	食品安全国家标准复合调味料
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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB13104、GB/T317 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 干辣椒粉 GB/T 23183、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.10 大豆膳食纤维粉 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。其他原辅料应符合相

应的食品安全国家标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 取试样于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无霉味、酸败及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3理化指标

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
总糖/(g/100g)	≤ 20.0	GB/T 20977-2007中附录A
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
氯化物(以Cl计)/(g/100g)	≤ 4.2	GB 5009.44

3.4污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3污染物限量

项 目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.19	GB 5009.12

3.5真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4真菌毒素限量

项 目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B1/(ug/kg)	5.0	GB 5009.22

3.6微生物限量

3.6.1微生物限量应符合表5的规定。

表5微生物限量

项 目	采样方案, 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌/(CFU/g)	150				GB 4789.15

样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6.2致病菌限量应符合表6的规定。

表6致病菌限量

项 目	采样方案” 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
“样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.7食品添加剂

3.7.1食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.7.2食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关的规定。

3.8净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。5.2 抽样

随机抽取1000g 样品，不少于30个最小包装，分成二份， 一份作检验， 一份留样备查。

5.3出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验 合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4型式检验

5.4.1型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验： a) 产品定型投产时；

- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料、生产工艺有较大改变可能影响产品时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5判定规则

5.5.1所检项目全部符合本标准，判定为合格品。



5.5.2检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1标志

6.1.1产品的预包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191 中的有关规定。

6.2包装

6.2.1产品内包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.3产品外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3运输

应符合GB31621 的规定。

6.4贮存

应符合GB31621 的规定。

6.5保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为小于或等于6个月(具体以标签为准)

