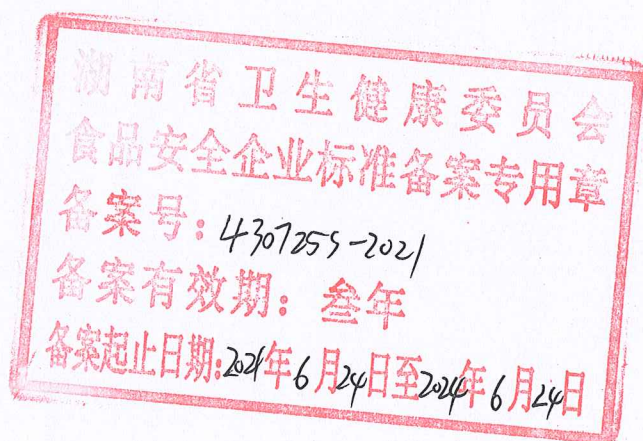


# 湖南省三贵食品有限公司企业标准



Q/YPSG 0001S-2021

## 食品安全企业标准 调味面制品



2021-05-14 发布

2021-6-15 实施

湖南省三贵食品有限公司 发布

## 前言

本标准依据 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》编写。

本标准由湖南省三贵食品有限公司提出。

本标准由湖南省三贵食品有限公司起草。

本标准由湖南省三贵食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：周世平。

本标准有效期三年。



## 调味面制品

### 1 范围

本标准规定了调味面制品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，水、食用植物油、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、干豆粉、食用淀粉、食用盐、食糖、食用葡萄糖、黑糖糖浆、可可粉、盐渍辣椒、味精、酵母抽提物、熟黄豆、熟青豆、芝麻、豌豆、核桃仁、杏仁、花生仁、大豆蛋白粉、食醋、酱油、固态复合调味料、半固态复合调味料、香辛料（罂粟除外）、大豆膳食纤维粉其中一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经配料、挤压熟制、成型、调味、混合（或不混合）、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/T 191                                | 包装储运图示标志                    |
| GB 2760                                 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准          |
| 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 5009.6                               | 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B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/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 14881                                | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范         |
| GB/T 20977-2007                         | 糕点通则                        |
| GB 28050                                | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| GB 31621                                | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范         |
| 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 要求

## 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

## 3.2 感官要求

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   | 具有产品应有的色泽               | 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                  |
|---------------------------------|-------------|-----------------------|
| 氯化物（以 $\text{Cl}^-$ 计）/（g/100g） | $\leq 4.2$  | GB 5009.44            |
| 脂肪/（g/100g）                     | $\leq 29.0$ | GB 5009.6             |
| 总糖/（g/100g）                     | $\leq 20.0$ | GB/T 20977-2007 中附录 A |
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）            | $\leq 3.0$  | GB 5009.229           |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）             | $\leq 0.25$ | GB 5009.227           |

## 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 $\text{B}_1$ /（ $\mu\text{g/kg}$ ） | 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 <sup>a</sup> 及限量（CFU/g） |   |        |        | 检验方法            |
|-----------|------------------------------|---|--------|--------|-----------------|
|           | n                            | c | m      | M      |                 |
| 菌落总数      | 5                            | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2       |
| 大肠菌群      | 5                            | 2 | 10     | $10^2$ | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌 $\leq$ | 150                          |   |        |        | GB 4789.15      |

<sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB2760 及相关的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法检验。

## 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

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 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 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 5 个月。

---

委员会  
专用章