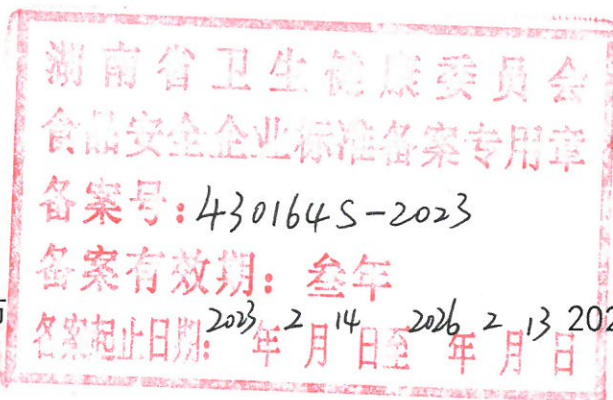


湖南省晏子食品有限公司汨罗分公司企业标准

Q/YMYZ 0001S-2023

食品安全企业标准 调味面制品



2023—01—08 发布

2023—01—10 实施

湖南省晏子食品有限公司汨罗分公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由湖南省晏子食品有限公司汨罗分公司提出。

本文件由湖南省晏子食品有限公司汨罗分公司负责解释。

本文件起草单位：湖南省晏子食品有限公司汨罗分公司。

本文件主要起草人：晏星兵、黄成林。

本标准复审周期为三年。

本标准代替Q/YMYZ 0001S-2020。



调味面制品

1 范围

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

本文件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、盐渍辣椒、味精、酵母抽提物、熟黄豆、熟青豆、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)、大豆膳食纤维粉中的部分为辅料，添加食品添加剂，经配料、挤压熟制、成型、调味、混合(或不混合)、包装等生产工序加工制成的调味面制品。

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。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	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 20977-2007	糕点通则
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

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号令《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

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	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽、组织形态和杂质。嗅其气味, 品其滋味。
滋、气味	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 理化要求

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Cl计)/(g/100g)	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.6
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

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B ₁ /(μg/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(以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10°	10°	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌	150				GB 4789.15
“样品的采集及处理按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
“样品的采集及处理按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

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

3.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一投料、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。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品1kg, 不少于30个最小包装, 样品分为2份, 1份用于检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经生产企业质检部门按本标准规定的方法检验, 检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行；

- 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) 原料产地或供货商发生变化时；
- 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。

4.5 判定原则

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。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。

5.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

5.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为6个月。

