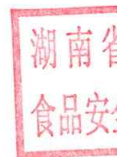
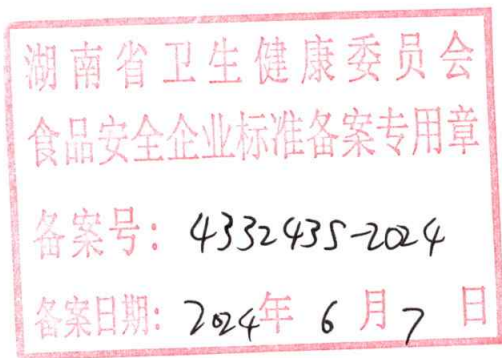


# 平江县永康食品厂企业标准

Q/YPYK 0001S-2024

## 食品安全企业标准 调味面制品



2024-04-28 发布

2024-05-28 实施

平江县永康食品厂 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。

本标准由平江县永康食品厂提出。

本标准由平江县永康食品厂负责起草。

本标准由平江县永康食品厂负责解释。

本标准主要起草人：徐红量

本标准代替实施日期为2022年11月20日的Q/YPYK 0001S-2022。



# 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、检验规则及标志、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、辣椒酱、鸡肉粉、牛肉粉、味精、酵母提取物、熟青豆、熟黄豆、豌豆、核桃仁、杏仁、花生仁、大豆蛋白粉、芝麻、酱油、大豆膳食纤维粉、固态复合调味料、半固态复合调味料、食醋、调味品、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经配料、挤压熟制、成型、调味、混合（或不混合）、包装等工艺生产而成的调味面制品。

## 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 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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20977	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令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 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, 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 Cl <sup>-</sup> 计) / (g/100g)	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪 / (g/100g)	≤ 29.0	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 <sub>1</sub> / (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 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	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

<sup>a</sup> 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 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令第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 4 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 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。

### 5.2 抽样

随机抽取 1kg 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 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 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；

- e) 停产半年以上恢复生产时；
- 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

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718 及相关的规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

- 6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 28118 的要求。
- 6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

### 6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为 5 个月。

---

