

# 湖南省晏子食品有限公司企业标准

Q/YPYZ 0001S-2024

## 食品安全企业标准 调味面制品

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4335205-2024  
备案日期：2024年6月26日

湖  
食

2024-03-08 发布

2024-05-15 实施

湖南省晏子食品有限公司 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》的规定起草。  
本标准由湖南省晏子食品有限公司提出。  
本标准起草单位：湖南省晏子食品有限公司。  
本标准由湖南省晏子食品有限公司负责解释。  
本标准主要起草人：邱吉尔。



1/1

## 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、贮存与保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，水、植物油、食用植物油、大豆油、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、豆类及其制品、坚果与籽类食品、油炸小食品、味精、调味品、复合调味料、调味品、食用淀粉、食用盐、食用糖、白砂糖、果糖、蔗糖、乳糖、葡萄糖、麦芽糖、黑糖糖浆、辣椒、芝麻、干辣椒、盐渍辣椒、食醋、酵母提取物、可可粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、香辛料（罂粟除外）等中的部分为辅料，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 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 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 31621        | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范         |
| GB/T 191        | 包装储运图示标志                    |
| GB/T 6543       | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱            |
| 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             |

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《定量包装商品计算监督管理办法》

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                  |
|------------------------------------|--------|-----------------------|
| 氯化物（以 Cl 计）/（g/100g）               | ≤ 4.2  | GB 5009.44            |
| 脂肪/（g/100g）                        | ≤ 39.0 | GB 5009.6             |
| 总糖/（g/100g）                        | ≤ 20.0 | GB/T 20977-2007 中附录 A |
| 酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g） | ≤ 5.0  | GB 5009.229           |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）                | ≤ 0.5  | GB 5009.227           |

注<sup>a</sup>：不适合配料中使用了酸性物质、酸度调节剂（如冰醋酸、食醋）的产品，其他理化指标符合国家相关法律法规及有关规定。

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） | 0.18 | 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>1</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      |
| " 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 GB2760 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《定量包装商品计算监督管理办法》的规定,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

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:

- 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;
- 停产三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



康  
益  
各  
路

- 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、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 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为15个月。

