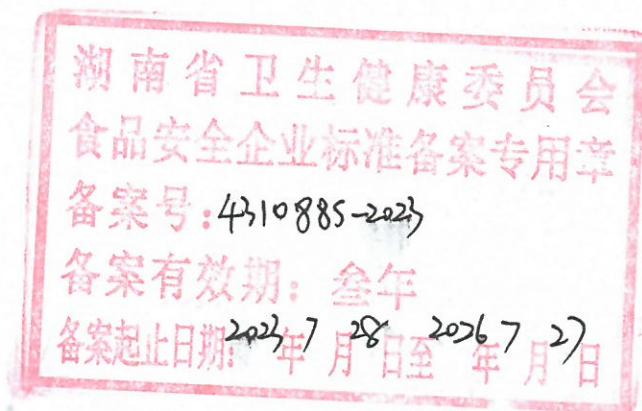


湖南双娇食品有限公司企业标准



Q/AKJS 0001S-2023

食品安全企业标准 调味面制品



2023-06-25 发布

2023-07-25 实施

湖南双娇食品有限公司 发布

Q/AKJS 0001S-2023



前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南双娇食品有限公司提出。

本标准由湖南双娇食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南双娇食品有限公司。

本标准主要起草人：李满江、周立新、李玉平。

本标准的复审周期为三年。

本标准代替 Q/AKJS 0001S-2022。

省
安

调味面制品



1 范围

本标准规定了调味面制品的要求、试验方法、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、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、辣椒、芝麻、香辛料（罂粟除外）、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、酱油、鸡肉粉、牛肉粉、半固态复合调味料等部分为辅料，添加食品添加剂，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的调味面制品。

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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.227	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 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

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

表3 污染物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量

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 ^a 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。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《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、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取 1000g 样品，不少于 30 个最小包装，分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经企业质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

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) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产超过三个月以上恢复生产时；
- f) 食品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，允许对该批次产品的留样复检。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 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 28118的要求

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，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，根据产品的配方及储存条件不同，产品保质期分为 15 天、1 个月、2 个月、4 个月、5 个月、6 个月、9 个月、10 个月。
