

益阳居味和食品有限公司企业标准

Q/YNJW 0007S-2024

食品安全企业标准

意大利面

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：4333245-2024

备案日期：2024年6月14日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-5-21 发布

2024-05-21 实施

益阳居味和食品有限公司

发布



前言

本标准依据 GB/T 1.1《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。

本标准由益阳居味和食品有限公司提出。

本标准由益阳居味和食品有限公司起草。

本标准由益阳居味和食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人:严凤英、黄落实、许拥军、严彬。

本标准代替 Q/YNJW 0007S-2024。



意大利面

1 范围

本标准规定了意大利面的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以外购意大利面包为主要原料，配以自制或外购菜肴包（以畜禽肉制品、水产品或其制品、蛋制品、果蔬制品等中的一种或几种配以或不配以调味品等辅料，添加或不添加食品添加剂，经相关工艺加工而成的产品）及酱包（调味品）等中的一种或多种为辅料，经常温水（带自加热包）或热水浸泡（或冲调或烹饪）后即可食用的方便面制品。

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，仅所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 | 包装贮运图示标志 |
| 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 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 5009.249 | 食品安全国家标准 食品中酸度的测定 |
| 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 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋 |
| GB 31621 | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 |
| GB 17400 | 食品安全国家标准 方便面 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号（2024）

3 要求

3.1 原辅料要求

原料、辅料及生产过程应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标见表 1。

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, 将样品置于白色瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 口尝其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味, 无酸味、无霉味及其他异味 | |
| 组织形态 | 具有产品应有的形状, 无霉变、口尝无砂质 | |
| 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 |
|----------------------|--------|-------------|
| 水分/(g/100g) | | GB 5009.3 |
| 油炸面饼 | ≤ 10.0 | |
| 非油炸面饼 | ≤ 14.0 | |
| 酸度(°T) (仅限非油炸面饼) | ≤ 2.0 | GB 5009.249 |
| 酸价(以脂肪计)/(KOH(mg/g)) | | GB 5009.229 |
| 油炸面饼 | ≤ 1.8 | |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | | GB 5009.227 |
| 油炸面饼 | ≤ 0.25 | |

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表2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(谷物及其制品) | GB 5009.22 |

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表5规定。

表5 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量(以CFU/g表示) | | | | 检验方法 |
|----------------------------|---------------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^b /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^b /(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

^b 仅适用于面饼和调料的混合检验。

3.6.2 致病菌限量应符合表6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 ^b | 5 | 0 | 0/25g | -- | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ^b | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于面饼和调料的混合检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号(2024)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

生产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、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、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 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者亦应进行型式检验。

- 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) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 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 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装



6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 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

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 12 个月。



公章