

平江县新翔宇食品有限公司企业标准

Q/YPXY 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: 4335945-2024
备案日期: 2024年6月27日

湖南省
食品安全

2024-06-26

发布

2024-07-06

实施

平江县新翔宇食品有限公司 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。
本标准由平江县新翔宇食品有限公司提出。
本标准起草单位：平江县新翔宇食品有限公司。
本标准由平江县新翔宇食品有限公司负责解释。
本标准主要起草人：唐明辉。
本标准代替Q/YPXY 0001S-2024（备案号：432679S-2024）。

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、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，水、禽畜肉、食用植物油、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、干豆粉、芝麻、食用淀粉、食用盐、食糖、食用葡萄糖、结晶果糖、黑糖糖浆、辣椒、味精、酵母抽提物、熟黄豆、熟青豆、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、果蔬粉、可可粉、果糖、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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 食品感观质量控制导则
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
		国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

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	按 GB/T29605 执行, 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
水分/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.3
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 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ⁷	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

^a 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

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

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、水分、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

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 产品的预包装标签应符合 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及包装完好情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。

