

# 湖南赛一食品有限公司企业标准

Q/YMSY 0001S-2019

## 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: 431901S-2019  
备案有效期: 叁年  
备案起止日期: 2019年12月30日至2022年12月30日

2019—10—20 发布

2019—12—20 实施

湖南赛一食品有限公司 发布





## 前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南赛一食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南赛一食品有限公司。

本标准由湖南赛一食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：余孟章、田于陶。

本标准的复审周期为三年。



省  
途



# 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、食用植物油、黑米粉、高粱粉、荞麦粉、干豆粉、食用淀粉、食用盐、白砂糖、干辣椒、味精、香辛料（罂粟除外）、芝麻、酱油、熟黄豆、熟青豆、大豆蛋白粉中的部分为辅料，添加食品添加剂，经配料、挤压熟制、成型、拌料、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/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 20977-2007                         | 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[2005] 第75号《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                | 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)             | ≤ 3.0  | 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 |
| * 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、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 5 个月。

