

Q/KAM

昆明阿毛食品有限公司企业标准

Q/KAM 0001 S—2022

代替 Q/KAM 0001 S-2019

调味面制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010331 S-2022

备案日期: 2022 年 08 月 05 日

2022-08-03 发布

2022-08-05 实施

昆明阿毛食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味面制品是以小麦粉或黄豆粉等粮食为主要原料，辅以食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、食品添加剂、食用香料等，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺(拌料、调味)、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KAM 0001 S-2019《调味面制品》。

本标准由昆明阿毛食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛航舟。

省食品安

号: 53

日期:

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉或黄豆粉等粮食为主要原料，辅以食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、食品添加剂、食用香料等，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺(拌料、调味)、包装等工艺制作而成的调味面制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉、黄豆粉等粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品固有的色泽，均匀一致。	取适样约 50 克，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目测、鼻嗅、口尝、手捏等方法。
组织形态	形状规则、整齐、有韧性，无霉变。	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，甜咸香辣协调，无酸败、霉味等异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
干燥失重(水分), g/100g	≤ 25.0	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	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 方便米面制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于25kg，随机抽样至少2kg(至少10个独立包装)。样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求抽检时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检；其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全要求及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位（盖章）

毛航舟

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 7 月 27 日

2022 年 7 月 27 日