

Q/KQM

昆明经济技术开发区齐铭食品厂企业标准

Q/KQM 0001 S—2022

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: 53010361 S- 2022
备案日期: 2022 年 08 月 26 日

2022 - 08 - 24 发布

2022 - 08 - 26 实施

昆明经济技术开发区齐铭食品厂 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，添加食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂、食用香精等，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 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。

本标准由昆明经济技术开发区齐铭食品厂负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：苏维权。

食品安全
号: 530
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，添加食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂、食用香精等，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺加工制成的调味面制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 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（谷氨酸钠）：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：应符合相应的食品标准及有关规定，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。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，置于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该品应有的滋味和气味，甜香咸辣适宜，无酸败、霉味等异味。	
组织形态	形状规则、整齐，有韧性，无霉变。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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2的规定。

全企业
S
年

表2 污染物限量

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

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于25kg，样品总量不得少于2kg（至少10个独立包装），分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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时。

4.5 判定规则

准备

月

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品应隔墙、离地堆放。

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、本单位于 2022 年 08 月 11 日至 2022 年 08 月 18 日在微博网址为：<https://weibo.com/u/1950156013>上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

昆明经济技术开发区齐铭食品厂

备案单位（盖章）

字)

2022 年 08 月 18 日

苏维权

备案单位主要负责人（签

2022 年 08 月 18 日