

Q/DGG

大滚锅（宜良）食品有限责任公司企业标准

Q/DGG 0001 S—2023

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: 53010317 S- 2023

备案日期: 2023 年 08 月 04 日

2023 - 08 - 04 发布

2023 - 08 - 06 实施

大滚锅（宜良）食品有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的调味面制品是以小麦粉、黄豆粉等为主要原料，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、食用香精等辅料，经粉碎或不粉碎、挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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。

本标准由大滚锅（宜良）食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗斌。

省食品

号: 53

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、黄豆粉等为主要原料，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、食用香精等辅料，经粉碎或不粉碎、挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺制成的调味面制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本标准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：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 黄豆粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，甜香咸辣适宜，无酸味、霉味等异味	
组织形态	形态规则、整齐，有韧性，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

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规定的方法检测。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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样品, 抽样基数不少于200个销售包装, 随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份, 送检验机构, 1份用于检验, 1份备查

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门按本标准进行检验, 检验合格并附合格证后产品方可出厂,

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，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项指标不合格时，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，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 产品包装的标签标识应符合 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

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 2023 年 06 月 02 日至 2023 年 07 月 13 日在企业标准信息公共服务平台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。



备案单位（盖章）

2023 年 07 月 13 日

罗斌

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 13 日