

Q/KHW

昆明经济技术开发区恒旺食品厂企业标准

Q/KHW 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: 53010318 S- 2023

备案日期: 2023 年 08 月 04 日

2023 - 08 - 04 发布

2023 - 08 - 06 实施

昆明经济技术开发区恒旺食品厂 发 布

前 言

我厂生产的调味面制品是以小麦粉或黄豆粉等粮食粉为主要原料，辅以食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂等为辅料，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。

本标准由昆明经济技术开发区恒旺食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李政道。

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、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉或黄豆粉等粮食粉为主要原料，辅以食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂等为辅料，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：应符合 GB/T 1335 的规定。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 的规定。
- 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 生产加工用水：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。	取适量样品约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。	
滋味和气味	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
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

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

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

以同一班次、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

所抽样品必须为同一批次样品，抽样基数不少于25kg，随机抽样至少2kg（至少10个独立包装）。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

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，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不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项，允许用留样进行复检，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

包装材料及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

运输产品的运输工具应清洁、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

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

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 2023 年 04 月 19 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 01 月 13 日

李政道

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 13 日