

Q/KCS

昆明昌晟食品有限公司企业标准

Q/KCS 0001 S—2023

调味面制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010427 S-2023

备案日期: 2023 年 10 月 08 日

2023 - 10 - 08 发布

2023 - 10 - 10 实施

昆明昌晟食品有限公司 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、辣椒、食品添加剂等，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。

本标准由昆明昌晟食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛荣华。

食品安

号: 530

明:

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、辣椒、食品添加剂等，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：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 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 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 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 08 月 27 日至 2023 年 09 月 07 日在 企业标准备案信息平台 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）

刘荣华

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 09 月 07 日

2023 年 09 月 07 日