

Q/YMJ

云南渝面郡食品有限公司企业标准

Q/YMJ 0001 S—2023

鲜（湿）面制品

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250049S-2023
备案日期: 2023年10月9日

2023-10-09 发布

2023-10-16 实施

云南渝面郡食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜（湿）面制品是以小麦粉、荞麦粉的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、食用油、鸡蛋、鸡蛋黄、食品添加剂为辅料，经配料、和面、机制、成型、冷冻或不冷冻、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、LS/T 3212-2021《挂面》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、微生物指标参照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南渝面郡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龙明勇。

鲜（湿）面制品

1 范围

本标准规定了鲜（湿）面制品的产品分类、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、荞麦粉的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、食用油、鸡蛋、鸡蛋黄、食品添加剂为辅料，经配料、和面、机制、成型、冷冻或不冷冻、包装等工艺制成的鲜（湿）面制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 产品分类

根据原料的不同分为：鲜面条、饺子皮、馄饨皮。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。
- 4.1.5 食用碱：应符合 GB 1886.1 或 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的颜色，均匀一致。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气味、滋味	具有该产品应有的气味，正常、无酸味、无腐败味。	
外 观	均为条状或圆状，表面光滑细腻。	
口 感	煮熟后口感不牙碜，柔软爽口。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

安全企业标准
25 S-
年 月

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得低于 5000g，样品净含量不得少于 500g/袋。样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并随附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 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，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定为不合格产品，不得复检。其余指标若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 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运输。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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，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。



备案单位承诺书

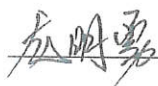
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年9月25日至2023年9月30日在微信公众号：标准公示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10月08日



备案单位主要负责人（签字）



2023年10月08日