

Q/AFS

昆明阿凡嫂食品有限公司企业标准

Q/AFS 0001 S—2021

代替 Q/AFS 0001 S—2018

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: 53010177 S-2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 27 实施

昆明阿凡嫂食品有限公司 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、食用香料等辅料，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺加工而成。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照GB 2762-2017《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。

本标准代替Q/AFS 0001 S-2018《调味面制品》。

本标准由昆明阿凡嫂食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何洪亮。

省食品

号: 53

日期:

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、贮存。
本标准适用于以小麦粉或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、食用香料等辅料，经挤压、熟化、糕点面包冷加工工艺（拌料、调味）、包装等工艺加工而成的调味面制品。

2 规范性引用文件

本标准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 小麦粉、黄豆粉：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：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 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 食用香料：应符合 GB 29938 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	取试样约50克，平摊于洁净的白瓷盘中，用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法。
组织形态	形状规则、整齐，有韧性，无霉变	
滋味、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	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

全企业
11
年

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
干燥失重(水分), g/100g	≤	30.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤	20	GB 5009.8
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5	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

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

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一品种规格的产品为一组批。

4.2 抽样

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，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，本标准要求中规定的所有项目为型式检验项目，当出现下列情况之一时，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) 产品停产半年以上，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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，其余指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 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和有关规定，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、易污染的物品混装、混运；运输时应避免暴晒、雨淋、受潮，装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味污染，严禁与有毒、有害、有异味物品共库储存，堆放时应离地、离墙，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》。



2021年5月10日

何洪亮

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月10日