

Q/RDX

瑞丽市滇湘食品有限公司企业标准

Q/RDX 0001 S—2021

调味面制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310005S-2021
备案日期: 2021年05月11日

云南
备案
备案

2021-03-21 发布

2021-05-11 实施

瑞丽市滇湘食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味面制品是以小麦粉为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖和香辛料等为辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，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。

本标准由瑞丽市滇湘食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐海亮。

省食品安
号: 533
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、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖和香辛料等为辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工制成的调味面制品。

2 规范性引用文件

下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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，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。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织状态，无霉变。	
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

全企业
1 9
年

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	30.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤	25.0	GB 5009.6
氯化物（以Cl ⁻ 计）， g/100g	≤	4.2	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

3.4 真菌毒素限量和污染物限量

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中的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB7099 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 油炸面制品的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于20个销售包装（不少于2kg）样品分成2份，1份检验用，1份备用。

4.3 出产检验

标准备案

:-

月

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验,检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,型式检验项目为标准规定的全部技术要求,当有下列情况之一时,亦进行型式检验:

- a) 正式生产后,当原材料、配方、工艺发生较大改变时;
- b) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督检验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,判该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,可以用留样进行复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,标签标识中应标明“调味面制品”。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的国定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

章

日

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》。



2021 年 5 月 11 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 5 月 11 日