

Q/QYH

曲靖宇航面业有限公司企业标准

Q/QYH 0002 S—2021

鲜（湿）面制品

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030023S-2021
备案日期: 2021 年 03 月 16 日

2021 - 03- 15 发布

2021 - 03- 16 实施

曲靖宇航面业有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜（湿）面制品是以麦粉、玉米粉、荞麦粉的一种或两种为主要原料，加入纯净水，添加或不添加食用淀粉、食用盐、蛋或蛋制品、谷朊粉、果蔬汁（粉）、魔芋精粉、食品添加剂等为辅料，经配料、和面、压延、成型、熟化或不熟化、冷冻或不冷冻、包装等工艺制成。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，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、LS/T 3212-2014《挂面》、微生物指标参照GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖宇航面业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏祖晖、吕文勳。

鲜（湿）面制品

1 范围

本标准规定了鲜（湿）面制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以麦粉、玉米粉、荞麦粉的一种或两种为主要原料，加入纯净水，添加或不添加食用淀粉、食用盐、蛋或蛋制品、谷朊粉、果蔬汁（粉）、魔芋精粉、食品添加剂等为辅料，经配料、和面、压延、成型、熟化或不熟化、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 产品分类

根据原料的不同分为：鲜挂面、饺子皮、混沌皮等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.7 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

4.1.8 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.9 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.10 果蔬汁（粉）：应符合 GB 7101 的规定。

4.1.11 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品应有的色泽。	取样品适量，平摊于洁净的白色瓷盘中，用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法，鉴定样品的色泽、滋味及气味、杂质、口感。
滋味、气味	具产品应有的滋味及气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙惨、柔软爽口。	

4.3 理化指标

应符合规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	30.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g ≤	4.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 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 微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

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 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由以同一原料，同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

5.2.1 生鲜（湿）面制品从每批产品中随机抽取 5 000 g 样品，其中 2 500 g 作为检验样品，分为 500g/袋，另外 2 500 g，分为 500g/袋，作为备样，样品应在保质期内送检。

5.2.2 生鲜（湿）面制品所抽样品须应同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于抽样基数不得少于 500 包（把），随机抽取 2010 包（把）样品，其中 10 包（把）作为检验样品，另外 10 包（把）作为备样。

5.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、酸度。检验合格并附合格证方可出厂销售。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求，型式检验应定期进行，每年至少2次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 交收检验出现不合格批时；
- e) 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装分为塑料袋、包装纸或纸盒三种形式，外包装用瓦楞纸箱包装。产品包装材料应清洁、严密、整齐、无破损、无裸露。用于鲜（湿）面制品及其制品的包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 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。



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》。



备案单位（盖章）

2021 年 2 月 20 日



备案单位主要负责人（签字）

2021 年 2 月 20 日