

Q/SKJ

昆明食空间食品有限公司企业标准

Q/SKJ 0001 S—2022

代替 Q/SKJ 0001 S-2019

速冻面制品（含常温）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010125 S- 2022

备案日期: 2022 年 04 月 18 日

2022 - 04 - 15 发布

2022 - 04 - 18 实施

昆明食空间食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻面制品（含常温）是以小麦粉或杂粮粉为主要原料，以酵母为发酵剂，配以或不配以由畜肉、禽肉、禽蛋、蔬菜、食糖、食用油（食用植物油、食用猪油）、调味品、食用菌、坚果及籽类、食用花卉、豆制品、淀粉制品等单一或多种配料组成的馅料或拌料，经面团制作、调配、成型、蒸制熟化而成的各种面食，再经冷却、包装（或不包装）、速冻（或不速冻）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、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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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/SKJ 0001 S-2019《速冻面制品（含常温）》。

本标准由昆明食空间食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张凌云、张涵瑀。

省食品
号：5
期：

速冻面制品（含常温）

1 范围

本标准规定了速冻面制品（含常温）的产品分类、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杂粮粉为主要原料，以酵母为发酵剂，配以或不配以畜肉、禽肉、禽蛋、蔬菜、食糖、食用油（食用植物油、食用猪油）、调味品、食用菌、坚果及籽类、食用花卉、豆制品、淀粉制品等单一或多种配料组成的馅料或拌料，经面团制作、调配、成型、蒸制熟化而成的各种面食，再经冷却、包装（或不包装）、速冻（或不速冻）等工艺加工制成的速冻面制品（含常温）。

2 规范性引用文件

本标准中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

- 3.1 根据使用主要原料的不同分为：杂粮粉产品、小麦粉产品。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：熟制速冻面制品、常温面制品。
- 3.3 根据产品成型形态的不同分为：馒头、花卷、包子、银丝卷等各种形状的面制品。
- 3.4 根据使用馅料（拌料）的不同分为：肉馅类、含肉馅类、无肉馅类、无馅类。。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.2 杂粮粉：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 畜肉、禽肉：应符合 GB 2707 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.5 食用猪油：应符合 GB 10146 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.6 酵母：应符合 GB 31639 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.7 酱油：应符合 GB 2717 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.9 味精：应符合 GB 2720 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.11 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.12 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.13 牛肝菌、香菇、鹿茸菇、鸡枞菌、松茸菌、茶树菇等可食用菌：应符合 GB 7096 或相关食品标准及有关规定。

- 4.1.14 豆制品：应符合 GB 2712 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.15 淀粉制品：应符合 GB 2713 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.16 蔬菜、食用花卉、禽蛋等辅料：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 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。

4.2 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	具有相应品种产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种产品应有的组织形态。	
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：酸价、过氧化值指标仅限于含肉型、配料中添加了油脂及坚果的产品检测。

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

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 速冻产品和定量包装常温产品微生物限量应符合 GB 19295 中即食熟制品的规定（微生物限量不适用于现制现售无预包装的产品）。

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

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），抽样基数不得少于 10kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标如有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 散装食品、非定量包装产品，应使用洁净的容器并符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。速冻产品在运输过程中应有相应的冷藏冷冻设备设施。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。冷冻保存的产品，应在-18℃的条件下保存。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

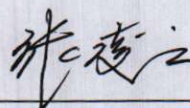
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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）

2022年 4月 10日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 4月 10日