

Q/YMF

云南美福祥餐饮管理有限公司企业标准

Q/YMF 0001 S—2022

熟制面米制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010212 S-2022
备案日期: 2022 年 06 月 14 日

2022-06-12 发布

2022-06-14 实施

云南美福祥餐饮管理有限公司 发布

前 言

我公司生产的熟制面米制品是以面粉、米粉、杂粮粉为主要原料，添加或不添加食糖、食用油脂进行制皮，以蔬菜、水果、食用菌、禽畜肉及其制品、食糖、坚果及籽类、可食用花卉、食用油脂、香辛料、食用盐、调味料等中一种或几种进行制馅，经制皮、制馅、包馅（或不包馅）、发酵（或不发酵）、熟制、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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》、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。

本标准由云南美福祥餐饮管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马超

省食品安

号：530

日期：

熟制面米制品

1 范围

本标准规定了熟制面米制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以面粉、米粉、杂粮粉为主要原料，添加或不添加食糖、食用油脂进行制皮，以蔬菜、水果、食用菌、禽畜肉及其制品、食糖、坚果及籽类、可食用花卉、食用油脂、香辛料、食用盐、调味料等中一种或几种进行制馅，经制皮、制馅、包馅（或不包馅）、发酵（或不发酵）、熟制、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的熟制面米制品。

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

根据加工工艺不同分为：含馅料型及不含馅料型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 面粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.2 禽畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 食用油脂：应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.9 蔬菜、水果、可食用花卉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有该产品应有的色泽	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料或辅料，或经油脂调整的熟制面食制品应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229

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	含馅料型: 0.4	GB 5009.12
	不含馅料型: 0.16	

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 19295。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 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。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糕点的规定。

4.10 食品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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（盒），抽样数量为12袋（盒）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有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) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及相关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。需冷冻产品运输温度低于-15℃。

6.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，需冷冻的产品放置于-18℃以下冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为2022年5月30日至2022年06月06日。



备案单位（盖章）

马超

备案单位主要负责人（签字）

2022年05月29日

2022年05月29日