

Q/HEL

新疆好儿郎食品有限公司
食品安全生产企业标准



Q/HEL 0002S—2023

调味面制品

2023-12-01 发布

2023-12-30 实施

新疆好儿郎食品有限公司 发布

前 言



按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆好儿郎食品有限公司提出。

本标准由新疆好儿郎食品有限公司起草。

本标准主要起草人：周光辉；

本标准批准人：周光辉；

本标准于 2023 年 12 月 1 日首次发布。

调味面制品



1 范围

本标准规定了调味面制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加植物油、食用盐、辣椒、香辛料、食品添加剂、食品用香精，经配料、挤压熟化、成型、调味、包装而成的即食型方便食品。

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。

GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量

GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
QB/T 5729	调味面制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 小麦粉符合GB/T 1355的规定。植物油符合GB 2716的规定。食用盐符合GB 2721的规定。辣椒符合GB/T 30382的规定。香辛料符合GB/T 15691的规定。食品用香精符合 GB 30616的规定。

3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.5 生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

3.2 感官要求

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	QB/T5729
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，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

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
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 4.0	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
铅（以Pb计）, mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
注：铅指标严于 GB 2762 的规定。 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。		

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤150				GB4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10

3.5 净含量及允差短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一生产线、同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验应为 3.2-3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，应对备查样品进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。



5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

产品标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

复合食品包装袋符合 GB9683、GB4806.7 的规定，规格为 36g/袋，50g/袋，其他规格可根据客户要求和市场要求执行。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输产品时避免暴晒、雨淋、受潮。

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、无异味的仓库中，仓库周围应无异味污染、不应与有毒、有害、有异味物品共库贮存，应离墙离地分类堆放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味面制品	标准主要起草人	周光辉
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、QB/T5729《调味面制品》的规定，特制定本标准，作为规范企业生产及社会监督的依据。中试产品经检验合格后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉符合 GB/T 1355 的规定。植物油符合 GB 2716 的规定。食用盐符合 GB 2721 的规定。辣椒符合 GB/T 30382 的规定。香辛料符合 GB/T 15691 的规定。食品用香精符合 GB 30616 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以小麦粉为主要原料，添加植物油、食用盐、辣椒、香辛料、食品添加剂、食品用香精，经配料、挤压熟化、成型、调味、包装而成的即食型方便食品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB 2762、GB29921、QB/T5729 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 QB/T5729 规定的方法测定。脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。氯化物按 GB 5009.44 规定的方法测定。酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定。过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。大菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定。霉菌按 GB4789.15 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，严于 GB 2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2024 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆好儿郎食品有限公司			
注册地址		新疆五家渠市北工业园区北一东街 169 号			
法定代表人/负责人		周光辉	联系电话	18742725669	
企业备案事项联系人		曹丽梦	联系电话	15160917202	
企业标准名称		调味面制品	企业标准编号	Q/HEL 0002S—2023	
适用的食品类别与代码		食品分类号：06.07 方便米面制品			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	带馅（料）面米制品铅（以 Pb 计）≤0.5mg/kg	铅（以 Pb 计）≤0.49mg/kg
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字： 		企业（盖章）  2023年12月5日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制