

# Q/QFXS

新疆千粉西施食品有限公司

食品安全企业



## 米粉酱

2026-06-06 发布

2026-06-16 实施

新疆千粉西施食品有限公司发布



# 前 言

本企业标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和规范标准并结合企业生产实际制定本标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆千粉西施食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：马文杰

本标准批准人：李广

本标准：于2021年6月16日首次发布。2026年6月06日第二次发布。



# 米粉酱

## 1 范围

本标准规定了米粉酱的定义、试验方法、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒、白砂糖、食用植物油、天然香辛料，添加（或者不添加）牛肉、鸡肉等辅料，添加（或者不添加）食品添加剂。经过清洗、粉碎、搅拌、炒制、灌装、灭菌，制成的各种口味的米粉酱。

## 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。

GB2707	食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品
GB2712	食品安全国家标准 豆制品
GB2716	食品安全国家标准 植物油
GB2721	食品安全国家标准 食用盐
GB2720	食品安全国家标准 味精
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5479	生活饮用水卫生标准
GB7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
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 17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T 21725	天然香辛料分类
GB/T 29335	爪式旋开盖
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第 70 号 (2023) 《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

各种原辅料应符合相应标准和有关规定，黄豆酱符合 GB2712 规定，白砂糖符合 GB18104 的规定，味精符合 GB2720 的规定，天然香辛料符合 GB/T 15691、GB/T 21725、GB29938 的规定，食用植物油符合 GB2716 的规定，牛肉、鸡肉符合 GB2707 的规定。甜面酱符合 GB31644 的规定。

3.1.1 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有各种米粉酱应有的正常色泽	按照 GB31644 表1 规定的方法检验
滋味、气味	具有各种米粉酱应有的正常气味和滋味，无异味、无异嗅	
状 态	具有各种米粉酱应有的状态；无变、无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.8	GB5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB5009.11

备注：1、食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。2、铅严于 GB2762 的规定。

#### 3.4 致病菌

应符合表 3 要求。

表3 致病菌指标

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	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB4789.10 第二法

#### 3.5 净含量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

### 4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：产品出厂时，应对感官要求、净含量进行检验。



#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取,型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时,更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时,恢复生产时。正常生产每六个月,出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则:

产品经检验结果均符合标准标准要求,则判定该批产品为合格产品,若有一项以上(含一项)不合格,则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格,则判该批不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签

产品的标签符合 GB7718、GB28050 和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

内包装塑料复合包装食品袋符合 GB9683 的规定。玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定,爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定,包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定,包装规格按顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。

#### 5.3 运输

5.3.1 在运输过程中运输工具清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味物品混装、混运。

5.3.2 搬运时轻拿轻放,不得扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 贮存

产品贮存仓库应有防潮措施,远离火源,保持清洁,贮存温度保持在 20℃左右为宜,避免温度骤然升降。仓库内保持通风良好,相对湿度不超过 75%,离地 10cm,离墙 20cm 贮存。离地 30cm,分类堆放。

#### 5.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下,产品最长保质期为 12 个月。保质期以外包装标识为准。

附件

## 企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：米粉酱（Q/QFXS0001S—2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中铅限量为 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中半固态调味料 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。本企业对于提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：



2026 年 06 月 01 日