

备案号：QB64/0451S-2022

Q/YDDS

宁夏杨代代食品有限公司企业标准

Q/YDDS 0001S—2022

麻辣条（调味面制品）

2022 - 09 - 06 发布

2022 - 09 - 06 实施

宁夏杨代代食品有限公司 发布

前 言

本标准的安全指标是参考GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》确定。

本标准是按照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》编写的。

本标准由宁夏杨代代食品有限公司提出。

本标准由宁夏杨代代食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李得虎。

本标准有效期五年。

麻辣条（调味面制品）

1 范围

本标准规定了麻辣条（调味面制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，添加食用植物油、食盐、白砂糖、香辛调味料、辣椒面、芝麻、鸡精、味精等辅料，经调制和面、熟制成型、调味、包装制成的不同风味的麻辣条（调味面制品）。

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。

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T 5461 食用盐

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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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 食品中致病菌限量

原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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求

3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

- 3.1.3 食盐应符合 GB/T5461 要求。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.5 香辛调味料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.8 鸡精、芝麻、辣椒面及其他原辅料应符合相关食品标准要求。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自种类麻辣条（调味面制品）应有的色泽，色泽正常
组织形态	条、块或片状，形状完整，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有各自种类麻辣条（调味面制品）应有的滋味与气味，无哈喇味及其他异味

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤45.0
氯化钠，%	≤10.0
酸价（以脂肪计），KOH mg/g	≤3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.4
总砷（以As计），mg/kg	≤0.4

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU /g	≤30000
大肠菌群，MPN/100g	≤90
致病菌	应符合GB 29921中粮食制品的规定

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 氯化钠按 GB5009.44 规定方法检验。
- 6.4 酸价按 GB 5009.229 中规定的方法检验。
- 6.5 过氧化值按 GB 5009.227 中规定的方法检验。
- 6.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.10 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉通风、清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
