

备案号: QB64/0531S-2023

# Q/ZDSP

## 灵武市泽达食品有限公司企业标准

Q/ZDSP 0001S-2023

---

### 调味面制品(麻辣食品)

2023-10-16发布

2023-10-16实施

---

灵武市泽达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/ZDSP 0001S-2022《调味面制品》。

本标准与Q/ZDSP 0001S-2022比较，主要变化如下：

—修订了页眉。

本标准由灵武市泽达食品有限公司提出。

本标准由灵武市泽达食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：吕强。

本标准有效期五年。

# 调味面制品(麻辣食品)

## 1 范围

本标准规定了麻辣条的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，经调制、挤压、熟化、成型、调味（添加食用植物油、食盐、香辛调味料、辣椒粉、芝麻、味精等调味剂）制成不同风味的调味面制品。

## 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 1355 小麦粉
  - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
  - 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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
  - 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - 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
- 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 1355 要求。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 要求。

3.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味，无哈喇味及其他异味
组织形态	条、丝、片状，形态完整，大小、粗细基本均匀一致，无正常视力可见外来杂质

### 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
氯化钠含量（以Cl <sup>-</sup> 计），%	≤6.0
酸价（以脂肪计）KOH, mg/g	≤3.0
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤0.25
铅（以pb计），mg/kg	≤0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5

### 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762中带馅（料）面食制品的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.5 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤20000
大肠菌群, MPN/100g	≤100
霉菌, CFU/g	≤150
致病菌	应符合GB29921中熟制粮食制品的规定

#### 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 食品添加剂的品种和使用量应符合 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 规定的方法检验。  
6.3 氯化钠含量按 GB5009.44 规定的方法检验。  
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 污染物限量按 GB 2762 规定的方法检验。  
6.7 真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法检验。  
6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。  
6.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。  
6.10 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。  
6.11 致病菌按 GB 29921 规定的方法检验。

#### 7 检验规则

7.1 以同一批原料、同一班次生产的同一形状的产品为一批, 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, 应随时进行。  
a) 新产品投产时;  
b) 正式生产后, 原料、工艺、设备有较大变化时;  
c) 产品停产 6 个月以上, 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) 监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定原则

检验如有不合格项, 可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

标签应按GB 7718和GB 28050的规定执行。

### 8.2 包装

内包装用符合食品安全要求的材料包装，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。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 运输工具应符合食品卫生要求，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、干燥的库房内，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示为准。

---