

备案号：QB64/0562S-2023

Q/XZSP

宁夏西竹食品有限公司企业标准

Q/XZSP 0001S—2023

速冻调制面制品

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

宁夏西竹食品有限公司 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由宁夏西竹食品有限公司提出。

本文件由宁夏西竹食品有限公司社负责起草。

本文件主要起草人：马立军。

本文件有效期五年。

速冻调制面制品

1 范围

本文件规定了速冻调制面制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉或杂粮粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油、蔬菜汁等辅料，经配料、和面、醒面、揉面、压延、成型、速冻、包装等工艺制成的不同品种的经烹饪后食用的速冻调制面制品。

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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 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

国家质量监督检验检疫总局令（2005）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 生产用水应符合 GB 5749 要求。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.4 食用油应符合 GB 2716 要求。

3.1.5 杂粮粉、蔬菜汁等其他原辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品种速冻调制面制品应有的色泽，色泽均匀
气 味	具有本品种速冻调制面制品应有的气味，无异味
组织形态	形态完整、不变形、不粘连，无正常视力可见外来杂质
烹 调 性	煮熟后口感不粘、不牙碜

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤65.0
酸度/ °T	≤5.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	<0.2
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.4
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 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 感官指标用目测、鼻嗅、口尝。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 酸度按 GB 5009.239 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.6 黄曲霉毒素 B₁按 GB 5009.22 规定的方法测定。
- 6.7 菌落总数按 GB4789.2 规定方法检验。
- 6.8 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.9 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.10 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批原料同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg（不少于 6 个最小包装）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、水分、酸度、菌落总数。
 - 7.2.2 型式检验 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 内包装用符合食品安全要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）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

应在-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下，根据产品包装和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。
