ICS 号：67.040
CCS 号：X11

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T 5729—××××

调味面制品

Extruded flavouring noodles

（点击此处添加与国际标准一致性程度的标识）

××××－××－××发布　　××××－××－××实施

中华人民共和国工业和信息化部　发布

工业和信息化部标准报批公示

前　言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国食品科学技术学会、北京工商大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、河南工业大学、国家粮食和物资储备局科学研究院、河南省口岸食品检验检测所、安徽省食品药品监督检验院、重庆市食品药品检验检测研究院、重庆工商大学、郑州市平江商会、平江县食品行业协会。

本文件主要起草人：刘昊宇、曹雁平、涂顺明、张国治、谭斌、陶健、安虹、谭炜、杨小珊、屠大伟 、王文甫、李长根、刘忠思、米军锋、战晓青、罗江钊、王妍、沈健民。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

调味面制品

1 范围

本文件规定了调味面制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于预包装调味面制品的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装贮运图示标志
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
GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.6 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味面制品 Extruded flavouring noodles

以小麦粉为主要原料，添加食品辅料和食品添加剂，经配料、挤压熟化、成型、调味、包装而成的即食型方便食品。

4 要求

4.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1. 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
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

4.3 理化指标

理化指标应符合表2 的要求。

表 2. 理化指标

项目	指标
脂肪/(g/100g) ≤	27.0
氯化物(以 Cl^-计)/(%) ≤	4.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	3.0
过氧化值/(以脂肪计)(g/100g)	0.25

4.4 污染物限量

应符合GB 2762中带馅（料）面米制品的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中带馅（料）面米制品的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制带馅（料）面米制品的规定。

4.6.2 微生物的指示菌限量应符合表 3 的规定。

表 3. 微生物限量

项　目	采样方案[a]及限量			
	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
霉菌/（CFU/g） ≤	150			
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。				

4.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中方便米面制品和国家卫生行政部门相关公告的规定，营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质等，闻其气味、品尝其滋味与口感。

5.2 理化指标

5.2.1 脂肪

按 GB 5009.6 索氏抽提测定。

5.2.2 氯化物

按 GB 5009.44“第一法 电位滴定法”测定。

5.2.3 酸价

按 GB 5009.229“第二法 冷溶剂自动电位滴定法”测定。

5.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227“第一法 滴定法”测定。

5.3 污染物

按 GB 5009.12 测定。

5.4 微生物

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 方法测定。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法测定。

工业和信息化部标准报批公示

5.4.3 霉菌

按 GB 4789.15 平板计数法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产线、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数。从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的 5/10000，但每批不应少于 9 件。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目：感官、菌落总数和大肠菌群。
6.3.2 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

本文件技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a）产品定型投产时；
b）更换主要设备时；
c）原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
d）停产 6 个月以上恢复生产时；
e）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
f）市场监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
6.5.1.2 出厂检验项目中有不符合本文件规定时，加倍随机抽样进行该项目的复验，以复验结果为准。有微生物指标不符合本文件规定时，不应复验，判该批为不合格产品。

6.5.2 型式检验判定

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标文件规定时，判为合格品。
6.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（含 3 项，微生物指标除外）不符合本文件规定时，可以加倍抽样复验，以复验结果为准。超过 3 项不符合本文件要求，不应复检，判定该批产品为不合格品。
6.5.2.3 微生物指标中有 1 项检验结果不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，不得复验。

7 标签、标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，运输包装应符合 GB/T 191 的规定。

食品名称也可标注“辣条”，应同时标注产品真实属性名称调味面制品。

8 包装

包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

9 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输产品时应避免曝晒、雨淋、受潮。

10 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，严禁与有毒、有害、有异味物品共库贮存。

工业和信息化部标准报批公示