[[1]](#footnote-1)1）

贵州省卫生健康委员会 发布

2023 - XX - XX实施

2023 - XX - XX发布

食品安全地方标准

调味面制品

（征求意见稿）

DBS52/ XXX—2023

DBS52

贵州省地方标准

ICS 67.040

X 11

1. 目 次

前言................................................................................ II

1 范围.............................................................................. 1

2 规范性引用文件.................................................................... 1

3 术语和定义........................................................................ 1

4 要求.............................................................................. 2

5 检验规则.......................................................................... 4

6 标签、标志、包装、运输、贮存...................................................... 4

1. 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。

本文件由黔南布依族苗族自治州检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、贵州平辉食品有限公司、贵州鼎昌生物科技有限公司、贵州惠水县坤坤食品厂、贵州益佳和食品有限公司。

本文件主要起草人：卿云光、罗在粉、龙四红、陈晓、黎进堂、许倩、耿宁、李伟、刘易伟、黄尤、黄媛、李晨昕、杨舒清、刘宗梅、文奇菊、梅利、李其鸿、赵兴波、余杰、陈萍、孟满、黄兴、兰文翠、王静、李欢民、田大友、余屹坤、邱胡兵。

食品安全地方标准 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（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州境内生产的调味面制品。

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 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 5009.6 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 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

以小麦粉和生活饮用水为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、甜味剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂等辅料，经和面、挤压熟化、成型，用经植物油、香辛料、味精、着色剂、以及白砂糖或甜味剂等熬制而成的拌料进行调味，最后经包装制作而成的即食方便调制食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

4.1.2 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 味精

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他辅料

应符合相关标准规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 在自然光线条件下取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、状态及杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有较明显的麻辣味，咸淡适中，无酸败、无霉变、无异味 |
| 状态 | 有该产品应有的组织状态，组织均匀一致，有韧性 |
| 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 规定。

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 25.0 | GB 5009.3 |
| 氯化物（以NaCl计）（g/100g） ≤ | 7.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（以脂肪计）（kOH）/（mg/g） ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 铝（以Al计）/（mg/kg） ≤ | 100 | GB 5009.182 |
| 黄曲霉毒素B1/（μg/kg） ≤ | 10 | GB 5009.22 |

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌/（CFU/g） ≤ | 150 | GB 4789.15 |
| a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 |

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 中方便米面制品的规定和原国家卫生计生委《关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告（2017年 第8号）》的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一批投料、同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 2 kg 样品（不少于 8 个独立包装），将样品分为 2 份，其中 3/4 作检验样品，另 1/4 作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

本文件 4.2～4.6 为型式检验项目，型式检验应每年至少一次。凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；

b) 连续停产三个月以上恢复生产时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物限量指标如有不符合项则判定该批次产品为不合格且不得复检；其他指标不符合本文件规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

食品标签应符合 GB 7718 的规定，食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 标志

产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 包装

包装材料应符合食品包装材料卫生标准及管理要求，封装应严密，不应泄漏。

6.4 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.5 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。

DBS52/ XXX—2023

1. 1） [↑](#footnote-ref-1)