

Q/YLSP

辽宁以琳食品生产有限公司企业标准

Q/YLSP 0003S—2022

熟制面制品

2022-06-16 发布

2022-07-19 实施

辽宁以琳食品生产有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中粮食制品制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁以琳食品生产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李柏秋、赵德民、周颖。

本标准属首次发布。

熟制面制品

1 范围

本标准规定了熟制面制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、大黄米粉、大米粉、玉米粉、大豆粉、小米粉等粮谷粉类中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、饮用水和面、醒发或不醒发、包裹食品馅料、成型、熟制（蒸制或用油烙制炸制）、冷却、冷冻、真空包装或不真空包装工艺加工制成的熟制面制品。

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 191	包装储运图示标志
NY/T 1512	绿色食品 生面食、米粉制品
GB/T 10463	玉米粉
GB 1355	小麦粉
GB/T 21270	食品馅料
NY/T 599	红小豆
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 霉菌和酵母菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

- GB 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按熟制加工方式不同：分为蒸制类熟制面制品和油烙/油炸类熟制面制品。

3.1 蒸制类熟制面制品

以小麦粉、糯米粉、大黄米粉、大米粉、玉米粉、大豆粉、小米粉等粮谷粉类中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、饮用水和面、醒发或不醒发、包馅、成型、蒸制、冷却、冷冻、真空包装或不真空包装工艺加工制成的熟制面制品。

3.2 油烙/油炸类熟制面制品

以小麦粉、糯米粉、大黄米粉、大米粉、玉米粉、大豆粉、小米粉等粮谷粉类中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、饮用水和面、醒发或不醒发、包馅、成型、用油烙制或用油炸制、冷却、冷冻、真空包装或不真空包装工艺加工制成的熟制面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米粉、大黄米粉、大米粉、大豆粉、小米粉：应符合 NY/T 1512、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.4 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.5 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相关标准或国家有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物。 闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变，无生虫及其他正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	80	GB 5009.3
^a 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤	5	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.45	GB 5009.12
注：a、b 指标仅适用于配料中添加油脂的产品和油烙/油炸类熟制面制品。		

4.4 微生物、致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物、致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	M	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌计数/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					
c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

4.9 净含量偏差

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 规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取满足检验和备检需要的样品，分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取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。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。外箱需标注贮存温度。

6.2 包装

产品内包装采用食品塑料袋，应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。运输工具应设冷冻设施。

6.4 贮存

产品应贮存在冷库中，冷库内温度应控制在-18℃以下，温度波动控制在 2℃ 以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起贮存。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品抽真空冷冻保存保质期为3个月。
