

团体标准

T/LFSA XXX-XXXX

调味面制品

Seasoned gluten products

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

漯河市食品安全协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市市场监督管理局提出。

本标准由漯河市食品安全协会归口。

本标准起草单位：漯河市食品安全协会、漯河市质量技术监督检验测试中心、漯河市平平食品有限责任公司、漯河市有鹿食品有限公司、漯河卫来食品科技有限公司、漯河市欧阳柳南食品有限公司、漯河卫到食品科技有限公司、成都市家能食品有限责任公司漯河分厂、漯河昱宇食品科技有限公司、河南省食品工业科学研究所有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司、郑州中检科测试技术有限公司、漯河职业技术学院。

参与起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX ………

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX ………

本标准首次发布。

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于调味面制品的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 1355	小麦粉
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 4789.1	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 5009.6	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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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	食品安全国家标准 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 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 17400	食品安全国家标准 方便面
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

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 定义

调味面制品：以小麦粉为主要原料，添加食用油、食用盐等辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的即食食品。

4 技术要求和检验方法

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 调味面制品感官要求

调味面制品感官要求应符合表 1 的规定。

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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

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
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤ 4.2	GB 5009.44 电位滴定法
脂肪，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6 索氏抽提法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229 冷溶剂自动电位滴定法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227 滴定法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3第二法
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, CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。					

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中方便米面制品的规定及相关公告。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 净含量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一品种、同一投料的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时, 从生产厂成品库内对同一批次产品随机抽取, 抽样数量应满足出厂检验项目及备样的需要。

5.2.2 型式检验时, 从生产厂成品库内对同一批次产品随机抽取, 抽样数量应满足型式检验项目需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经生产厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目, 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- 新产品投产时;
- 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动, 可能影响食品质量安全时;
- 停产三个月以上, 又恢复生产时;
- 国家有关监管部门提出时;
- 其他。

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定:

当检验项目全部符合标准所规定时, 则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时, 使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检, 若结果均符合标准要求时, 则判定该批次产品为合格产品, 若复检项目仍不合格, 则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，标签标识中应标明产品真实属性“调味面制品”，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 保质期

生产厂应根据产品工艺特性确定保质期。

7 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。