

团体标准《调味面制品》编制说明

一、制定背景

1、产业发展的需要。调味面制品是我国近年来逐步发展实现规模化生产的食品产业，具有典型的中国特色和原创特征，全国拥有调味面制品食品生产企业约 500 多家，主要分布河南、湖南、重庆等地。据不完全统计，至 2018 年底，全国调味面制品年总产值达到 350 亿元。其中，河南省调味面制品年总产值约 200 亿元，仅漯河市调味面制品年总产值已达 50 亿元。目前，漯河市调味面制品年总产值占河南的四分之一，占全国的七分之一，产品不仅畅销全国，还深受国外顾客喜爱。调味面制品行业的快速发展不仅丰富了多彩的食品文化，也为地方经济发展、剩余劳动力转移和农产品转化做出了一定贡献。

2、监管政策的要求。尽管调味面制品产业发展迅速，但也曾存在过“小、散、乱、差”的客观现实，不同地区监管要求不一致，生产条件差距较大，发展不平衡。为确保食品安全和规范调味面制品行业发展，2015 年 5 月 27 日，原国家食品药品监管总局下发了《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作的通知》（食药监食监一〔2015〕57 号）

（以下简称《通知》），《通知》指出：根据调味面制品的产品特点和工艺要求，将其纳入“方便食品”实施许可，作为

单独单元，生产许可证内容为“方便食品（调味面制品）”。2016年1月22日，原国家食品药品监管总局发布了《关于公布食品生产许可分类目录的公告》（2016年第23号），公告在食品生产许可分类明细目录中，将“调味面制品”明确归类为“0703-调味面制品”。

3、河南省地方标准即将废止的客观现实。2019年7月12日，河南省卫生健康委员会根据《国家卫生健康委办公厅关于进一步加强食品安全地方标准管理工作的通知》精神，决定自2019年10月1日起废止《河南省地方标准 调味面制食品》（DB41/T 515-2007）。

4、国家标准尚无发布的客观现实。2018年上半年，国家卫生健康委员会发布“关于征求《食品安全国家标准调味面制品》等4项食品安全国家标准(征求意见稿)意见的函”，国家标准进入征求意见阶段，但一直未实施发布。

二、任务来源

为贯彻落实习总书记食品安全“四个最严”的指示精神和国家市场监管总局“严防、严管、严控、严查”食品安全风险的指导思想，避免造成标准真空和企业生产经营无标可依的状况，漯河市市场监督管理局审时度势，提出了制定团体标准《调味面制品》的要求。旨在进一步完善食品产业标准体系，助力食品产业转型升级，维护人民群众“舌尖上的安全”。作为食品行业组织的漯河市食品安全协会，积极响

应这一要求，牵头组织听取了协会会员单位的意见，会员单位一致同意制定团体标准《调味面制品》。其中，漯河市平平食品有限责任公司、漯河卫来食品科技有限公司、漯河卫到食品科技有限公司、漯河市有鹿食品有限公司、成都市家能食品有限责任公司漯河分厂等调味面制品生产企业主动参加标准起草工作，省内部分科研院校、检测认证等机构积极参与标准制定工作。

三、编制原则

- 1、制定标准的格式按 GB/T1.1 -2009《标准化工作导则》。
- 2、标准中涉及的食品安全指标均执行现行有效的食品安全国家标准。
- 3、本标准对范围、定义、技术要求、检验方法等内容做出明确的规定，并与相关的标准相协调。

四、主要技术指标的说明

（一）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，以及检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于调味面制品的生产、检验与销售。

（二）定义

基于对调味面制品原辅料、生产加工工艺、产品特点、食用方式等要素的特征分析，考虑产品原辅料的多样性和加工工艺的发展创新空间，保证产品定义的包容性、适用性和

先进性，规定调味面制品的定义为“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”。

本定义完善了河南地方标准《调味面制食品》（DB41/T 515-2007）关于“调味面制食品”的表述。与原国家食品药品监督管理局《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作的通知》（食药监食监一〔2015〕57号）（以下简称《通知》）的要求相一致，与食品生产许可分类目录相一致。

（三）技术要求

1、感官要求

本标准从色泽、滋味和气味、状态三个方面对调味面制品的感官进行了规定。

2、理化指标

针对公众关注的调味面制品高盐、高油等问题，为了贯彻落实并认真践行《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030 年）》和《中国居民膳食指南》，积极推行减盐、减油行动，引领调味面制品向营养健康方向发展，规定了氯化物（以 Cl^- 计）、脂肪技术要求。此外，鉴于调味面制品添加了食用油，特规定了酸价、过氧化值限量指标。基于样品监测数据分析结果，确定其限量技术要求，见表 1 理化指标。

表 1 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

3、微生物限量

因调味面制品的主要原料、加工过程、生产环境、生产类别均与方便面较为相似，故微生物限量参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的技术要求。调味面制品是即食食品，有必要对致病菌进行控制，遵循致病菌限量技术要求与基础标准相衔接的原则，致病菌限量直接引用相关现行有效的基础标准，即规定“致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制带馅（料）面米制品的规定”。同时为了更好控制调味面制品的加工过程及生产环境，特将霉菌作为管控指标，见表 2 微生物限量。

表 2 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	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、污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量技术要求直接引用相关现行有效的基础标

准，即规定“污染物限量应符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定”，具体技术要求规定：铅（以 Pb 计）限量指标为 $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ 。

基于小麦粉是调味面制品的主要原料，调味面制品又具重口味的特点，为严控霉变原料给成品带来污染，真菌毒素限量引用 GB 2761 中调味面制品的主要原料小麦粉的规定，具体技术要求为：黄曲霉毒素 B₁ 限量指标为 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量指标为 $\leq 1000 \mu\text{g/kg}$ ，赭曲霉毒素 A 限量指标为 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，玉米赤霉烯酮限量指标为 $\leq 60 \mu\text{g/kg}$ 。

5、食品添加剂使用规定

按照市场监管总局办公厅《关于规范使用食品添加剂的指导意见》（市监食生〔2019〕53 号）的要求，尽可能少用或者不用食品添加剂，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

五、国内国际相关标准情况

目前，国内标准有：河南地方标准《调味面制食品》（DB41/T 515-2007）；农业部行业标准《绿色食品 湘式挤压糕点》（NY/T 2988-2016）；湖南省地方标准《挤压糕点》（DBS43/002-2017）；重庆市地方标准《调味面制品》（DBS50/028-2017）；中国商业联合会团体标准《挤压糕点》（T/CGCC 21-2018）等，存在“同品不同名”、“同品不同标”的现象。

调味面制品具有典型的中国特色和原创特征，国外没有同类产品，目前尚未发现相关的国外标准或国际标准。

六、其他需要在网上公开说明的事项

无。