

ICS 67.040

CCS X 10

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 025—2024

酸辣粉质量管理规范

2024-10-29 发布

2024-11-05 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 总则	2
5 文件要求	2
6 厂区、厂房及设施管理	3
7 供应商采购管理	3
8 食品添加剂使用管理	5
9 原辅料管理	5
10 酸辣粉产品质量	6
11 生产过程控制	6
12 成品管理	8
13 食品召回	8
14 检验	9
15 产品售后服务管理	10
16 标签	10
附录 A（规范性） 酸辣粉产品质量	11

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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南豫道农业科技发展有限公司、郑州圣雅丹食品有限公司、金龙鱼梁汾醋业有限公司、河南中瀚大士有机农业科技有限公司（河南东科食品科技有限公司）、河南品正食品科技有限公司、郑州烹小鲜食品有限公司、洛阳芽状元蔬菜有限公司、汝州市舒阳商贸有限公司、河南长岭食品有限公司、河南千禧鹰味业有限公司、河南立达老汤食品有限公司、河南牧业经济学院、信阳豪味食品有限公司、河南桃花夫人农业科技发展有限公司、河南京华食品科技开发有限公司、河南省川豫情食品科技股份有限公司、河南省盛田农业有限公司、河南濮淮情生态农业科技发展有限公司

本文件主要起草人：赵豪、刘卫坡、方海滨、陈小华、王磊、高树磊、张华、张世齐、李俊超、李瑞、张大强、张显良、吕晓龙、王凤卿、孙继周、闫文晓、潘丽丽、刘晓慧、徐小丽

酸辣粉质量管理规范

1 范围

本文件规定酸辣粉质量管理规范的总则、文件要求、厂区、厂房及设施管理、供应商采购管理、食品添加剂使用管理、原辅料管理、酸辣粉产品质量、生产过程控制、成品管理、食品召回、检验、产品售后服务管理、标签的要求。

本文件适用于酸辣粉及配套生产企业产品生产过程中的质量管理。

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 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 4789.1	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 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 5009.227	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 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8883	食用小麦淀粉	
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉	
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
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 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29343	木薯淀粉	

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 34321 食用甘薯淀粉
 GB/T 38572 食用豌豆淀粉
 GB/T 40772—2021 方便面
 QB/T 5471 方便菜肴
 NY/T 2111 绿色食品 调味油
 SB/T 11194 方便面调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DB 4101/T 11 食品生产企业6S现场管理规范
 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1

酸辣粉

酸辣粉：以食用甘薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐等，经配料、和浆、成型、熟化、冷却老化、切丝、干燥或不干燥等工艺制成粉条（丝）饼，加入独立包装的调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包、食醋包、坚果炒货包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、藻类制品包、蛋制品包等调味料包中的一种或几种，经组合、包装加工而成的产品。

3.2

配套生产企业

酸辣粉生产过程中原料（淀粉、食用盐、植物油等）、料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包、坚果炒货包、食醋包、熟肉制品包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌包、豆制品包、藻类制品包、蛋制品包等）供应等食品生产企业。

4 总则

4.1 企业应加强自律，不断强化法制意识、责任意识和质量安全意识，依法建立健全食品质量管理体系，涵盖影响食品质量的所有因素，落实本规范要求。

4.2 本规范并非企业质量管理体系唯一要求，企业可根据自身实际，在本规范基础上进一步补充、完善，形成本企业的食品质量管理体系，其内容应包括但不限于本规范的要求。

4.3 企业可根据组织结构，结合企业规模、产品类别，对相关质量管理职能合理分工，确定本规范中厂区厂房及设施管理、供应商采购管理、食品添加剂使用管理、酸辣粉生产原辅料管理、酸辣粉产品技术指标要求、生产过程控制管理、成品管理、不安全食品召回管理、产品检验管理、产品售后服务管理及标签等相关工作的责任部门、责任人员，确保各项管理职责落实到位。

4.4 企业应做到：

- 识别、评估、预防或控制产品对消费者健康预期可产生的危害，以确保提供安全产品；
- 监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害，以保障下一道加工食品的安全；
- 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通；
- 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立下列文件：

- 确保生产质量管理体系有效的方针、目标及质量安全手册文件

- b) 确保生产流程规范及质量管理体系有效，建立、实施、更新所需的文件
- c) 确保生产质量稳定的程序文件
- d) 确保生产可追溯及规范的记录表单；

5.2 文件控制

5.2.1 酸辣粉生产质量管理要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件、应依据 5.3 的要求进行控制。

5.2.2 应编制形成文件的程序，应控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；
- b) 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；
- c) 记录文件更改的原因和证据；
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；
- f) 确保文件保持清晰、易于识别；
- g) 确保与酸辣粉生产质量管理体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
- h) 防止作废文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.3 记录控制

5.3.1 应建立并保持记录，以提供符合要求的酸辣粉生产加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、全面、准确、易于识别和检索。

5.3.2 应编制形成文件的程序以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

5.3.3 所有记录管理应由执行人和审核人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则，不得随意更改确需更改时由更改人签名确认。

5.3.4 所有生产和质量管理记录应分别由生产和质量管理部门进行审核，以确定该作业是否符合规范。

5.3.5 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

5.3.6 所有记录按有关规定进行保存。

6 厂区、厂房及设施管理

6.1 企业应具备《食品安全法》规定的与其生产的食品品种、数量相适应的生产场所。生产企业的厂房和车间的设计、布局、结构、建设用材料等应符合 GB14881 规定；

6.2 厂区应远离对食品著显污染的区域。生产区和生活区应明确划分区域，有效隔离，生产区设置的检验室应与生产区分隔；生产区内不得饲养家禽、家畜；

6.3 厂区应保持清洁卫生。生产所产生的垃圾、下脚料应定点存放，分类分区管理；应定期或在必要时对厂区进行虫害消杀，无鼠、蚊、蝇、昆虫等集聚和滋生。对已发生污染的场所，应采取措施，予以清除，加以控制和消灭，防止蔓延，避免污染食品。对厂区环境进行清洁消毒应有记录；

6.4 厂区内硬化。主要路面应采用便于清洗的混凝土、沥青或其他硬质材料铺设，路面平整，不积水，不起尘，其他裸露地面应绿化；

6.5 生产排污：排污（水）管道应通畅，厂区内垃圾、污物收集设施应为密闭式，并定期清洁，不孳生、集聚蚊蝇，不散发异味；污水排放应符合国家标准规定；

6.6 车间内部布局应设计、建造和维护以有助于良好卫生和制造操作。原料、产品和人员的流动，以及设备的布局在设计上不应有交叉污染。

6.7 建筑物应提供充足的空间，并确保原料、产品和人员顺利通过，同时确保原料同加工区域物理隔离；有对外开的窗、顶部通风或风扇，应装防虫纱窗。对外开的门应关闭或在不用时有纱窗。

6.8 设备的设计和摆放应有助于良好卫生操作和监视。设备的放置应便于操作、清洁和维护，车间内房顶装置的设计应尽量减小灰尘和冷凝物的积累。

7 供应商采购管理

7.1 采购物资分类

7.1.1 企业应根据酸辣粉生产加工实际情况，对采购物资进行分类：

- a) A类物资为直接涉及食品质量安全的生产物资，包括主要原料、食品添加剂及与食品直接接触的包装物、生产食品用且与食品接触的设备等；
- b) 其余为B类。

7.1.2 企业应建立明确的A类物资、B类物资台帐。

7.1.3 采购A类物资，应进行供应商评价。

7.1.4 采购B类物资，可不进行供应商评价，但每批（件）应有进货查验记录。

7.2 供应商评价内容

7.2.1 索证。采购A类物质，应索取供应商营业执照、生产许可证、同批次产品质量合格检验报告。

7.2.2 样品评价。包括图片评价、感官评价、小样检测等。

7.2.3 供应商质量调查问卷。供方质量保证能力调查、企业概况、厂区厂房仓库及生产关键设备、化验室设备图片等基本信息。

7.2.4 现场评价。必要时（如采购物资连续出现不合格或质量不稳定时），应对供应商进行现场评价。现场评价除核实7.2.3款所列各项资料的真实性外，还应对供应商生产现场、质量保证能力、检验能力进行验证。

7.2.5 每年应定期对合格供应商开展评价，评价内容包括质量安全稳定性、物资交付及时性、服务情况以及相关资质证明文件的有效性等。

7.3 合格供应商确定

7.3.1 经评价符合条件的供应商，报企业负责人批准后，确定为合格供应商。

7.3.2 企业应建立合格供应商台帐。

7.4 供应商退出

企业应有与自身相适应的供应商退出机制，对不符合要求的供应商应退出供应资格。

7.5 进货质量控制

7.5.1 采购物资存放

采购物资进厂后，应存放在指定地点，并做好标识。

7.5.2 采购物资验证

7.5.2.1 物资初验

仓管员确认到货名称、规格、数量后，报质量管理部门进行检验/验证。

7.5.2.2 采购物资复验

7.5.2.2.1 采购部门对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，除查验产品合格证明文件外，食品原料还应查验其食品生产许可证，食品添加剂、食品相关产品还应查验其工业产品生产许可证。

7.5.2.2.2 不应使用未取得生产许可证许可管理的产品

7.5.2.2.3 不应采购无法提供合格证明文件的产品。

7.5.2.3 采购设备验证

采购的食品生产加工设备，应在合同中明确与食品接触材料的技术要求，设备验收时，应对设备性能及重要部位的材质进行验证。

7.5.2.4 采购物资入库

经检验/验证合格的采购物资，由质量管理部门出具《采购物资检验/验证结果通知单》，通知仓管员予以入库；仓管员应填写《采购物资出入库台账》，并按批次（编号）挂牌标识，分类存放。

7.5.2.5 让步接收

7.5.2.5.1 经检验/验证不合格的采购物资，应做退货或让步接收处理。

7.5.2.5.2 退货的，应有完整的退货证明文件；让步接收的，其不合格项目不得涉及质量安全指标，且应经质量负责人批准。

7.5.2.6 紧急放行

7.5.2.6.1 对生产急需、来不及检验而投入使用的采购物资，由生产部门根据生产需要提出申请，质量负责人审核、企业负责人批准后予以紧急放行，仓管员填写《采购物资出入库台账》并加备注。紧急放行物资应单独堆放，按批次挂牌标识并加挂“例外转序”标识牌。

7.5.2.6.2 对紧急放行物资，品管部应按食品安全标准进行抽样检验。

- a) 检验不合格的，应立即通知生产车间停止使用，库存部分报质量负责人批准后，作退货/让步接收处理。
- b) 所生产的成品、半成品，应予以封存，待检验合格后方可出厂销售或转入下道工序。
- c) 检验不合格的，应采取返工、销毁等方式处置。

7.5.2.7 进货台账

7.5.2.7.1 企业应建立进货台账，如实记录每批食品原料、食品添加剂、食品相关产品等物资的名称、规格、数量、批次、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

7.5.2.7.2 企业应妥善保管进货票据、合格证明文件及进货台账等查验记录，保存期限不应少于 2 年。

8 食品添加剂使用管理

8.1 企业应建立相关管理制度，明确食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关人员的职责，建立相关作业指导书。食品添加剂使用管理相关责任人对每一批次食品添加剂的使用及生产每一批食品使用的食品添加剂负责。

8.2 食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关责任人应熟悉 GB 2760、GB 14880 等食品添加剂使用标准及《食品安全法》等规定，具备与其岗位相适应的法律法规和专业知识。

8.3 食品添加剂使用管理相关责任人应按食品添加剂有关管理要求、产品配方及食品添加剂的特性做好食品添加剂配料工作，不应超范围、超量使用食品添加剂。

8.4 企业使用食品添加剂应符合 GB 2760、GB 14880 及国家相关公告的要求，其产品配方应经企业质量负责人审核批准。

8.5 对复合食品添加剂，应要求供应商提供组成成分、使用范围及用量并符合有关规定；提供一致性承诺书，同时对复配食品添加剂企业进行飞行检查，验证提供的资料与实际一致。

8.6 食品添加剂使用前应对其标识进行检查，确认与配方相符后，方可投入使用。不应使用无标识、标识不清、标识不符合要求及来源不明的食品添加剂；不得使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。发现不符合要求或可疑添加物的，要停止使用，及时向上级主管部门报告。

8.7 食品添加剂应专库或专区（柜）存放，专人管理，不应随意取用。食品添加剂使用有限量要求的配料应有独立的配料间，并配备有专用计量器具及工具、容器。

8.8 计量器具精度应符合要求，并在检定/校准有效期内使用；工具、容器应使用无毒、无异味的材料制成，并符合食品安全标准。

8.9 食品添加剂使用台账。

8.9.1 企业应如实填写《配料记录表》，每份配料的记录应能体现所使用食品添加剂的名称、批次、用量等信息。

8.9.2 配料记录应妥善保管，保存期限不应少于 2 年。

9 原辅料管理

9.1 酸辣粉重点原辅料要求

9.1.1 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定

9.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定

- 9.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定
- 9.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定
- 9.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定
- 9.1.6 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定
- 9.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定
- 9.1.8 调味酱包、调味粉包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 9.1.9 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 9.1.10 调和油包应符合 GB 2716 的规定。
- 9.1.11 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 9.1.12 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 9.1.13 坚果炒货应符合 GB 19300 的规定。
- 9.1.14 食醋包应符合 GB 2719 的规定
- 9.1.15 熟肉制品包应符合 GB 2726 或 GB 7098 的规定。
- 9.1.16 熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 9.1.17 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 9.1.18 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 9.1.19 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 9.1.20 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 9.1.21 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 9.1.22 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

9.2 原辅料仓储管理

- 9.2.1 原辅料到货检查到货车辆状况，是否有产品被污染，经检验/验证合格的原辅料，由仓管员核实品管部门出具的《采购物资检验/验证结果通知单》后，办理入库手续。
- 9.2.2 合格的原辅料应在规定区域堆放，挂牌标识。标识应明显、清晰、准确，其内容包括品名、批次、批量、入库日期等信息。
- 9.2.3 原辅料应按先进先出、保质期限先到先领用的原则领用。
- 9.2.4 对生产所需原辅料，由生产部根据生产计划，填写《领料单》，经生产部负责人批准后到仓库领取。仓管员根据《领料单》办理出库手续并做好记录。
- 9.2.5 每批出库的同种物料，应尽可能为同一批次，并能清楚体现品名、批次等信息。
- 9.2.6 库房应有温湿度计且有效并定期检查记录，对库存原辅料检查，防止过期、变质。对过期、变质及受污染的原辅料，报部门主管批准后及时处置并做好记录。

10 酸辣粉产品质量

酸辣粉产品质量应符合附录A的规定。

11 生产过程控制

11.1 人员要求

11.1.1 人员培训

企业应制定员工培训计划，按计划对员工进行岗前培训和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立员工培训档案。

11.1.2 人员健康

- 11.1.2.1 企业应每年组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。
- 11.1.2.2 生产人员及有关人员取得健康证明后方可上岗。

11.1.2.3 从事接触直接入口食品工作的员工，其患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品卫生的疾病的，企业应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

11.1.3 人员管理

11.1.3.1 与生产无关人员不应擅自进入生产车间。

11.1.3.2 进入车间人员应穿戴好工作服、工作帽、工作鞋（鞋套），并洗手、消毒。接触直接入口食品的人员应佩戴口罩。

11.1.3.3 生产人员应保持良好的个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴首饰、饰品等进行生产操作，与生产无关的个人用品不应带入生产车间；头发不外露；不应穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所；不应在车间内吃食物、吸烟和随地吐痰。

11.1.3.4 企业应配备食品安全总监/食品安全员，严格履行职责权限，落实食品安全主体责任。

11.2 场所卫生维护

11.2.1 生产车间设施

生产车间进口处更衣、洗手、消毒等设施配备应齐全、完好，使用正常。鞋底消毒垫内使用300 ppm~500 ppm次氯酸钠消毒液浸湿，必要时还应设有工作鞋（靴）消毒池。

11.2.2 车间防护

生产车间内应有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施。

11.2.3 车间清洁

11.2.3.1 车间地面无积水，保持清洁卫生，设有盛装废弃物的专用容器。

11.2.3.2 生产结束后应对生产车间的地面、墙壁、排水沟进行清洗；更衣室、卫生间、休息室等公共场所应定期进行清扫、清洗、消毒，并保持清洁；清洗及消毒需填写《场所清洁消毒记录表》。

11.2.5 生产过程应采取有效措施避免交叉污染。所有与食品直接接触的原物料不能直接落地，应有落地料控制处理规范。

11.2.6 生产过程应符合DB4101/T 11的规定。

11.3 化学品及有害物质使用管理。

11.3.1 洗手液、酒精、洗衣粉、烧碱、消毒液化学品应专用储存场所或柜子储存，加锁并专人保管，应与有毒有害物品分开放置，建立台账，进耗存记录，加标识；

11.3.2 杀虫剂和其他需要使用的有毒、有害物品应有专用的贮存场所（柜），加锁并由专人负责保管，加贴警示标志，使用前应经批准。

11.3.3 企业应防止润滑剂、燃料、清洁剂、杀虫剂等污染物对食品的污染。车间使用杀虫剂及进行食品生产设备清洗时，应在停工期间进行，并在相应工作结束后将受污染的设备、工器具进行彻底清洗，除去残留。

11.4 设备及工器具维护

11.4.1 生产设备应布局合理，固定设备的安装位置应便于清洗、消毒。

11.4.2 直接接触食品的设备、设施及工器具和容器应使用无毒、无异味、不吸水、耐腐蚀、能反复清洗与消毒的材料制作；应避免交叉使用和污染。

11.4.3 生产设备、工具、容器等在使用前后应清洗、消毒。

11.4.4 维修检查设备时，应有防止污染食品措施；维修后应对该区域进行清洗消毒，由指定人员确认后方可继续生产。同时，将维修工具、配件等整理归位，工具、配件及维修产生的垃圾不应污染食品。

11.4.5 清洗、保养人员应及时填写《机器设备维修清洗保养卡》。

11.5 生产过程控制及记录。

11.5.1 企业应根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定生产关键质量控制点，制定工艺作业指导书，并实施控制要求，做好记录。

11.5.2 投料人员应如实填写《投料记录表》，记录所使用原辅料及配料的时间、名称、批次、数量、投料人。

11.5.3 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 规定，对加工用水水质有特殊要求的食品，应符合相应的规定。应定期对水质进行检测，做好检测记录。

11.5.4 企业应根据需要制定并实施半成品检验控制要求，做好记录，经检验不合格的半成品不应转入下道工序。

11.5.5 食品生产过程中有不符合控制要求的，应查明原因并整改。

11.5.6 企业应如实记录食品生产过程中的安全管理情况，记录保存期限不应少于 2 年。

12 成品管理

12.1 成品入库时，仓管员应检查包装是否完好，确认数量后签名，安排入库。成品库应配置温湿度计且有效并定期检查记录。

12.2 成品应按食品品名、规格、生产批次分别堆放，标识清楚，防止包装损坏或不同批次的产品混放。

12.3 仓管员应按先进先出原则办理成品出库手续，清点数量，并检查外包装质量。发现问题应及时报告主管部门。

12.4 严格出入库手续，对当日成品的出入库及时登记、入账，日清日结，定期盘点，保证账物一致。

12.5 企业应建立销售台账，如实记录每批出厂成品的名称、规格、数量、生产日期、生产批次、检验报告编号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

12.6 企业应妥善保存出入库台账、销售台账及相关销售票据，保存期限不少于 2 年。

12.7 成品发货前对运输成品车辆进行检查确认，确保车辆卫生合格，无对成品造成污染隐患

13 食品召回

13.1 企业应通过客户投诉、相关部门抽检、企业自查等途径，对其生产的食品安全状况进行持续跟踪，及时收集食品安全风险信息。

13.2 对发现可能存在不安全因素的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告企业负责人。

13.3 经风险分析，确定存在下列情形之一的食品，企业应当召回已经上市销售的食品：

- a) 不符合食品安全标准的。
- b) 食品安全风险评估结果得出食品不安全结论的。
- c) 企业发现其生产的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的。
- d) 有关法律、法规规定的其他应该召回的食品。

13.4 根据食品安全风险的严重和紧急程度，食品召回分为三级：

- a) 一级召回：食用后已经或者可能导致严重健康损害甚至死亡的，食品生产者应当在知悉食品安全风险后 24h 内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。
- b) 二级召回：食用后已经或者可能导致一般健康损害，食品生产者应当在知悉食品安全风险后 48h 内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。
- c) 三级召回：标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后 72h 内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。标签、标识存在瑕疵，食用后不会造成健康损害的食品，食品生产者应当改正，可以自愿召回。

13.5 对确定实施召回的食品，企业应立即核实产品的批次、生产数量，并查明库存量、已销售数量，查清具体销售区域、经销商名单后，制定召回计划。

13.6 企业应在确定召回的第一时间内通知所有经销商/客户，召回尚未售出的所有不安全食品。

13.7 根据有关法律、法规规定应予销毁的不安全食品，可在销售地直接销毁（须有公证机构或相关监管部门出具现场确认证明）或运回生产地销毁处理（须经相关监管部门人员在场监督销毁）。销毁现场要建立影（像）证据，并填写《不合格品销毁记录表》。

13.8 对因标签、标识或说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食品安全的情况下，方可继续销售；销售时，应向消费者明示补救措施。

13.9 在不安全食品召回过程中,企业要落实报告制度,应向当地市场监督管理部门提交《食品召回措施报告》,内容包括:

- a) 召回食品的名称、规格、型号、批次以及涉及的产品数量。
- b) 停止生产的情况。
- c) 通知生产经营单位的情况。
- d) 通知消费者的情况。
- e) 食品安全危害的种类、产生的原因、可能受影响的人群、严重和紧急程度。
- f) 召回通知记录情况。
- g) 召回措施的内容,包括实施组织、联系方式以及召回的具体措施、范围和时限等。
- h) 召回的预期效果及召回食品后的处理措施。

13.10 企业应保存对不安全食品召回全过程的记录,主要内容包括食品召回的批次、数量、比例、原因、结果、处理方案等;同时,要建立召回档案,妥善保存召回、销毁的现场影像和各类书面证明等相关资料。

14 检验

14.1 出厂检验

14.1.1 食品出厂前应经质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂并出具《成品检验报告单》。

14.1.2 出厂检验项目应符合产品执行标准及食品生产许可证审查细则的要求。酸辣粉出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

14.2 型式检验

14.2.1 检验时机

有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制和批量生产前;
- b) 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- c) 正常生产时每半年进行一次;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 停产六个月以上,再恢复生产时;

14.2.2 检验项目

检验项目为:附录A规定的所有检验项目。

14.2.3 组批

由同一批投料、同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

14.2.4 抽样

对同一批次产品随机抽取,抽样数量应满足型式检验项目的需要。

14.2.5 成品分区

“已检”、“在检”、“待检”的成品应分区存放,并有明显标识。

14.2.6 检验方式

14.2.6.1 检验方式分类

企业可以自行对所生产的食品进行检验(自行检验),也可以委托符合《食品安全法》规定的食品检验机构进行检验(委托检验)。

14.2.6.2 自行检验

14.2.6.2.1 对所生产的食品进行自行检验的企业,应设立与生产能力和产品检验相适应的实验室,建

立健全检验管理制度。

14.2.6.2.2 企业应配备经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。检验人员应熟悉产品标准、检验规程，能独立履行职责，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告，并对出具的食物检验报告负责。

14.2.6.2.3 企业应具备出厂检验所需的仪器、设备及试剂药品。仪器、设备应满足检测精度要求，按周期检定或校准，并进行必要的维护保养，确保处于良好状态；仪器、设备的使用操作应符合操作说明书及实验的要求；企业应建立仪器、设备使用台帐，记录使用人、检验项目、使用日期和仪器、设备状态；试剂药品的存放及使用应符合产品标签及实验要求；易制毒化学品的使用应符合《易制毒化学品管理条例》的规定；危险化学品的使用应符合《危险化学品安全管理条例》的规定。

14.2.6.2.4 实施自行检验的企业，每年应当与有食品检验资质的检验机构进行一次比对试验。

14.3 委托检验

14.3.1 对不具备自行检验能力的项目，企业应委托有食品检验资质检验机构进行检验，并提供委托检验证明材料。

14.3.2 委托检验应明确委托期限、检验批次、项目、报告要求等。

14.3.3 企业应记录并妥善保存每批次委托检验的信息。

14.4 判定

14.4.1 出厂检验

14.4.1.1 检验项目全部合格，判定产品合格。

14.4.1.2 所检项目中若有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物项目不允许复检。

14.4.2 型式检验

14.4.2.1 检验项目全部合格，判该批产品为合格产品。

14.4.2.2 所检项目中有1项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，微生物项目不得复检。

14.4.3 不合格产品的处理。

14.4.3.1 企业应对经检验判定为不合格批次的产品及时隔离，做好标识，不合格品不应出厂。

14.4.3.2 品管部对不合格品进行评定后，确定返工、销毁等处置方式，并报企业负责人批准后实施。

14.4.3.3 评定及处置结果应有书面记录，并由相关人员签字确认。

14.5 检验记录及档案管理。

14.5.1 检验人员应认真填写检验原始记录、检验报告，并签字。检验报告内容包括产品名称、规格、批次、样品量、检验依据、检验项目、检验结果等信息。

14.5.2 记录应及时归档管理，并妥善保存。记录保存期限不应少于2年。

15 产品售后服务管理

应建立售后管理制度，对顾客提出意见、投诉，企业应追查原因，妥善处理。

16 标签

酸辣粉及配套产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

附录 A
(规范性)
酸辣粉产品质量

A.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量样品,倒入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,按照食用方法煮熟后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

A.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/g/100g	≤14.0【仅适用于粉饼】	GB 5009.3
铅 ^a (以Pb计)/mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/mg/g	≤5.0	GB 5009.229
复水时间/min	≤5	GB/T 40772—2021 附录B
碘呈色度	≥1.0	GB/T 40772—2021 附录A
过氧化值(以脂肪计)/g/100g	≤0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于粉饼与料包的混合检验; ^b 仅适用于料包的混合检验,其中酸价不适用于料包中含发酵型配料或酸性配料的产品; 铅指标高于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

A.3 微生物限量

微生物限量应符合表A.3的规定。

表 A.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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注:将粉饼与料包充分混合后进行检验。					

A.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070执行。

A.5 食品添加剂

食品添加剂使用及配料料包中食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

A.6 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

A.7 污染物

污染物限量应符合GB 2762的规定。

A.8 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

A.9 兽药残留

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。
