辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 8080 S- 2018 号

Q/TCL

沈阳市和平区泰昌隆食品厂企业标准

Q/TCL 0001S-2018

代替 Q/TCL 0001S—2015

调味面制品

已备案的企业标准中含厂家全
相关内容与法律法
具有法律效力，

2018-04-20 发布　　2018-05-20 实施

沈阳市和平区泰昌隆食品厂　发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。本标准污染物限量依据 GB 2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。真菌毒素限量依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群参照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/TCL 0001S—2015《调味面制品》。

本标准与 Q/TCL 0001S—2015《调味面制品》标准主要差异：

——核查补充了引用的规范性文件；

——修改了标准前言；

——修改了铅的限量；

本标准由沈阳市和平区泰昌隆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：胡富。

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/TCL 0001S—2015

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以饮用水、食用植物油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、酵母抽提物为辅料，添加食品添加剂，经调配、挤压熟制、成型、冷却、混拌调味工艺制成的即食调味面制品。

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

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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 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 5009.22　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 5009.227 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/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7099　食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957　食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 9683　复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12729.1　香辛料和调味品 名称

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/T 23530　酵母抽提物

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

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　要求与试验方法

3.1　原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1　小麦粉：应符合 GB/T1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2　食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3　食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4　白砂糖：应符合 GB/T317 的规定。

3.1.5　味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6　香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.7　饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.8　酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定

3.2　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	具有该产品固有的色泽	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋气味	具有该产品特有的滋气味，无异味	
组织形态	具有该产品特有的形状，外形完整，内部呈多孔蓬松状	
杂　质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤	25.0	GB 5009.3
氯化物（以 Cl 计）/(%)	≤	12.0	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤	30.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g)	≤	5	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
黄曲霉毒素 B_1/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

3.4　微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表3　微生物指标

项　目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	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	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
霉菌	≤150				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产3个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

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。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品贮存在干燥通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在上述条件下普通包装产品保质期为6个月，真空包装产品保质期为8个月。