

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0407 S- 2017 号

Q/SYN

沈阳语诺樱桃家食品有限公司企业标准

Q/SYN 0003S-2017

花色面制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准
强制性要求不一致的，不得上市。

2017-11-17 发布

2017-12-29 实施

沈阳语诺樱桃家食品有限公司 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》给出规则编写。

本标准食品安全性指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，菌落总数参照NY/T 1512-2014《绿色食品 生面食、米粉制品》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳语诺樱桃家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘姣。

本标准属首次发布。

花色面制品

1 范围

本标准规定了花色面制品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉（比例不低于 90%）为原料，分别添加蔬菜、水果、食用菌类、坚果与籽类、杂粮制品、鲜（冻）猪肝、羊肝、动物性干制水产品、藻类，经原料处理、配料、和面、成型、干燥制成的冷冻或常温储存的非即食花色面制品。

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 1355 小麦粉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 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 5009.22 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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

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》

农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 产品分类

3.1 按原料分类

- 3.1.1 水果蔬菜类面制品：以小麦粉为原料，以新鲜蔬菜、水果为辅料，辅料经挑选、清洗、榨汁，加入小麦粉中，再经和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食水果蔬菜类面制品。
- 3.1.2 海鲜类面制品：以小麦粉为原料，以动物性干制水产品、藻类为辅料，经原料处理、粉碎、配料、和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食海鲜类面制品。
- 3.1.3 坚果类面制品：以小麦粉为原料，以黑芝麻、核桃仁、花生等坚果制品为辅料，经原料处理、粉碎、配料、和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食坚果类面制品。
- 3.1.4 杂粮类面制品：以小麦粉为原料，以山药、小米等杂粮制品为辅料，经原料处理、粉碎、配料、和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食杂粮类面制品。
- 3.1.5 肉制品类面制品：以小麦粉为原料，以鲜（冻）猪肝、羊肝为辅料，辅料经清洗、高温煮熟、烘干、粉碎，加入小麦粉中，再经和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食肉制品类面制品。
- 3.1.6 食用菌类面制品：以小麦粉为原料，以猴头菇、香菇等食用菌类为辅料，辅料经挑选、清洗、粉碎，加入小麦粉中，再经和面、成型、干燥、包装制成的冷冻或常温储存的非即食食用菌类面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 坚果与籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.3 动物性干制水产品：应符合 GB 10136 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 4.1.4 新鲜水果、蔬菜：应无污染、无腐烂、无变质、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 及相关国家标准的规定。
- 4.1.5 鲜（冻）猪肝、羊肝：应符合 GB 2707 及农业部（2002）第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 4.1.6 藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.7 杂粮制品：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.8 食用菌类：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有每种产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、气味、组织形态、杂质检验；熟化后品尝检验口感。
气 味	无酸味、霉变及其他异味	
组织形态	条形或片状，粗细均匀，长短或大小基本一致	
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 16.0	GB 5009.3
烹调损失率/(%)	≤ 12.0	按附录A
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 菌落总数

项 目	理 化 指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 300 000	GB 4789.2

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

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 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.10 净含量偏差

应符合国家《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。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。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。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、烹调损失、菌落总数、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 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 6 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) 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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，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

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用食品包装袋、塑料瓶，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

预包装产品应在常温或冷冻库（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）内贮存；库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温储存的产品保质期为 60 天，冷冻储存的产品保质期为 180 天。

附录 A
烹调损失测定

A.1 仪器

- a. 烘箱
- b. 恒温水浴锅
- c. 秒表
- d. 天平：感量 0.1g
- e. 烧杯：500ml
- f. 容量瓶 500ml
- g. 移液管：50ml

A.2 步骤

称取约 10g 样品，精确至 0.1g。在 500mL 烧杯中装入 250mL 水，用电炉加热，煮沸后将样品放入，煮 2min 后，捞出，面汤放至常温。将面汤转入 500ml 容量瓶中定容混匀，吸 100ml 面汤倒入恒重的蒸发皿中，放在 100℃±2℃恒温水浴锅上蒸发至近干，放入 105℃烘箱内烘至恒重，计算烹调损失。

$$P=\frac{5\times M}{G\times (1-W/100)}\times 100$$

- P----烹调损失，%
- M----100ml 面汤中干物质质量，g
- W----样品水分，%
- G----样品质量，g

