

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0509 S- 2021 号

# Q/SSFJ

## 沈阳隋福记食品有限公司企业标准

Q/SSFJ 0001S-2021

### 即食面米制品

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或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-11-02 发布

2021-12-06 实施

沈阳隋福记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》给出的规则编写。

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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准由沈阳隋福记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：随旭。

本标准属首次发布。

# 即食面米制品

## 1 范围

本标准规定了即食面米制品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种为原料，以食用植物油、食用盐为辅料（或不添加），选择性添加食品添加剂碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、柑橘黄、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，经配料、和面、加水洗面（分离取淀粉和面筋）、熟制、成型、包装制成的即食面米制品（凉皮、牛筋面、担担面、米皮、面筋、面皮）。

## 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.346 食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
- 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- 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/T 5461 食用盐
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21924 谷朊粉

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 产品分类

根据食用原料和工艺不同分类。

3.1 凉皮：以小麦粉为原料，以食用植物油为辅料，添加食品添加剂碳酸氢钠、脱氢乙酸钠、柑橘黄、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，经配料、和面、加水洗面（分离取淀粉和面筋）、熟制、成型、包装制成的即食凉皮。

3.2 米皮：以大米粉、小麦淀粉为原料，以食用植物油辅料，经配料、和面、熟制、成型、包装制成的即食米皮。

3.3 牛筋面：以小麦粉为原料，以食用植物油、食用盐为辅料，添加食品添加剂D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，经配料、和面、熟制、成型、包装制成的即食牛筋面。

3.4 担担面：以小麦粉为原料，以食用植物油、食用盐为辅料，添加食品添加剂D-异抗坏血酸钠，经配料、和面、熟制、成型、包装制成的即食担担面。

3.5 面筋：以谷朊粉为原料，经和面、熟制、成型、包装制成的即食面筋。

3.6 面皮：以小麦粉为原料，以食用盐为辅料，经配料、和面、熟制、成型、包装制成的即食面皮。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉：应符合GB 1355、GB 2715的规定。

4.1.2 大米粉：应符合GB 2715及相关食品标准的规定。

4.1.3 小麦淀粉：应符合GB 31637的规定。

4.1.4 谷朊粉：应符合GB/T 21924的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

4.1.7 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

4.1.8 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。

4.1.9 柑橘黄：应符合GB 1886.346的规定。

4.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

4.1.11 单，双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定。

4.1.12 生产用水：应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中， 检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅 法对气味进行检验。
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
组织形态	厚薄均匀、粗细均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 78	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

## 4.4 微生物指标

应符合表3、表4规定。

表3 预包装食品微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	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

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

表4 散装即食食品微生物限量

指 标	限 量	检验方法
沙门氏菌	0/25g(代表“不得检出每25g”)	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	≤ 1000	GB 4789.10
蜡样芽胞杆菌/(CFU/g)	≤ 10000(仅适用于米皮)	GB 4789.14

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；b本产品属于热处理散装即食食品。

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

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 其他污染物限量

应符合GB 2762规定。

#### 4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.8 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

#### 4.9 净含量偏差

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

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。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查的需要。

#### 5.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。预包装食品出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群，散装即食食品出厂检验项目为感官要求、水分。

#### 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 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

5.5.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 6 标签、标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 标志

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

#### 6.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定,外包装应符合 GB/T 6543 的规定,其它包装材料应符合相应标准的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染, 并具冷藏设施。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒, 装卸时轻放轻卸, 严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品存放于阴凉、干燥的库房内, 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同存放。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, 保质期应符合相应产品标签中标识规定。

---

Q/SSFJ 0001S-2021