

ICS 67.060
CCS X11

T/LFSA001

团 体 标 准

T/LFSA 001—2024

调味面制品

Seasoned gluten products

2024 - 04 - 15 发布

2024 - 04 - 15 实施

漯河市食品安全协会 发布

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。

本文件由漯河市市场监督管理局提出。

本文件由漯河市食品安全协会归口。

本文件起草单位：漯河市食品安全协会、漯河市平平食品有限责任公司、漯河市食品检测中心、漯河卫到食品科技有限公司、漯河市消费者协会、漯河卫来食品科技有限公司、河南省食品工业科学研究所有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司、郑州中检科测试技术有限公司、漯河职业技术学院、漯河市有鹿食品有限公司、河南华测检测技术有限公司。

参与起草单位：漯河市欧阳柳南食品有限公司、成都市家能食品有限责任公司漯河分厂、漯河昱宇食品科技有限公司、驻马店卫来食品有限公司、河南鲲乐食品有限公司、河南龙小吡食品有限公司、漯河市利诚食品有限公司、漯河市美舒食品有限公司、漯河市响当当食品有限公司、河南尚注同食品有限公司。

本文件主要起草人：王文甫、刘忠思、米军锋、徐亚梅、马杰、余俊娟、李岳桦、王杰、黄明珠。

调味面制品

1 范围

本文件规定了调味面制品的定义、技术要求及检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于调味面制品的生产、检验与经营。

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/T 1355	小麦粉
GB 2716	食品安全国家文件 植物油
GB 2721	食品安全国家文件 食用盐
GB 2760	食品安全国家文件 食品添加剂使用文件
GB 2761	食品安全国家文件 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家文件 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家文件 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家文件 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家文件 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家文件 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家文件 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家文件 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.6	食品安全国家文件 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家文件 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家文件 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44	食品安全国家文件 食品中氯化物的测定
GB 5009.96	食品安全国家文件 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.111	食品安全国家文件 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.209	食品安全国家文件 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.227	食品安全国家文件 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家文件 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生文件
GB 7718	食品安全国家文件 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家文件 食品营养强化剂使用文件
GB 14881	食品安全国家文件 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 28050	食品安全国家文件 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家文件 食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家文件 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号[2023] 《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司(局)函 质检食监函[2012]227号 《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》	

3 术语和定义

3.1 调味面制品 Seasoned gluten products

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品文件和有关规定。

4.2 感官要求及检验方法

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标及检验方法

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	
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤	4.0	GB 5009.44 电位滴定法
脂肪，g/100g	≤	27.0	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
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	700	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209

4.4 微生物限量及检验方法

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2 ^b 或快速检验方法 ^c
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3第二法或快速检验方法 ^c
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。

项目	采样方案*及限量	检验方法
b 如使用菌落总数测试片，应按照测试片所提供的相关技术规程操作。		
c 快速检验方法适用于出厂检验。		

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中方便米面制品的规定及国家卫生健康委员会发布的相关公告。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 净含量及检验方法

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产线、同日生产的同一种产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

5.2.2 型式检验时，从生产企业成品库内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。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经生产企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

本文件技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本文件要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

产品标签应符合GB 7718和有关规定，标签标识中应标明产品真实属性“调味面制品”，营养标签应符合GB 28050的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家相关文件的规定。

6.3 运输和贮存

应符合GB 14881的规定。

6.4 保质期

生产企业应根据产品工艺特性确定保质期。

7 其他

食品经营过程应符合GB 31621的规定。
