

ICS 67.060
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 072—2023

食品安全地方标准 调味面制品

2023 - 11 - 03 发布

2024 - 05 - 02 实施

贵州省卫生健康委员会 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 要求	2
5 检验规则	4
6 标签、标志、包装、运输、贮存	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由黔南布依族苗族自治州检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、贵州平辉食品有限公司、贵州鼎昌生物科技有限公司、贵州惠水县坤坤食品厂、贵州益佳和食品有限公司。

本文件主要起草人：卿云光、罗在粉、龙四红、许倩、耿宁、陈晓、李伟、刘易伟、黄尤、黎进堂、刘宗梅、黄媛、李晨昕、杨舒清、文奇菊、梅利、李其鸿、赵兴波、余杰、陈萍、孟满、刘云国、黄兴、兰文翠、王静、李欢民、田大友、余屹坤、邱胡兵。

食品安全地方标准 调味面制品

1 范围

本文件规定了调味面制品的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的调味面制品。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味面制品

以小麦粉为主要原料，添加或不添加植物油、香辛料、食糖、食盐、食品添加剂等辅料，经和面、挤压熟化、成型、调味、包装等工艺制作而成的即食型方便食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合GB 2715和 GB/T 1355的规定。

4.1.2 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.4 食糖

应符合 GB 13104的规定。

4.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.6 其他辅料

应符合相关标准和有关规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	在自然光线条件下取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、状态及杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败味、无霉味及异味	
状态	呈产品应有的组织状态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
铝 (以Al计) / (mg/kg)	≤ 100	GB 5009.182
^a 仅适用于原料中含有植物油的产品。		

4.4 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	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 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。					

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760中方便米面制品的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

4.7 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一品种、同一天生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2 kg样品（不少于8 个独立包装），将样品分为2份，其中3/4作检验样品，另1/4作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验。产品经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.6为型式检验项目，正常生产时每年至少应进行一次型式检验。凡有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物限量指标以外的检验项目如有不符合项，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定应以复验结果为准。

5.4.2 微生物限量指标如有不符合项，则判定该批次产品为不合格且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 标志

应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

应符合食品包装材料食品安全标准及管理要求，应封装严密，不应泄漏。

6.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.5 贮存

应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。



