

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0022S-2024

代替: Q/BBAJ0022S-2021

方便湿面制品

2024-01-10 发布

2024-01-18 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《方便湿面制品》。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其上海区域全资子公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宣春路201号，宣夏路666号1、2幢。

本标准主要起草人：沈建华、张慧、崔昭琴。

本标准于2024年1月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准替代 Q/BBAJ0022S-2021《方便湿面制品》。

方便湿面制品

1 范围

本标准规定了方便湿面制品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉主要原料，添加谷朊粉、淀粉、蔬菜汁(粉)、杂粮粉（荞麦、高粱、玉米、小米、黑米等）、大豆油、食用盐、食品添加剂（醋酸酯淀粉、柠檬酸钠、乳酸钠、乳酸、碳酸钠、栀子黄、黄原胶）等中的一种或几种，经加水 and 面（调整）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸、包装、杀菌、冷却工艺制成的熟制面条。并配以或不配以调味酱包、调味油包、调味汁包、脱水蔬菜包中的一种或几种，经组合加工而成的方便湿面产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
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 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 食品中农药残留最大限量
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 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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7912	食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 21924	谷朊粉
GB 25537	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29925	食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉

- LS/T 3302 中华人民共和国粮食行业标准 方便杂粮粉
 SB/T 11194 方便面调味料
 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 第75号（2005） 《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 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 方便湿面

以小麦粉主要原料，添加谷朊粉、淀粉、蔬菜汁(粉)、杂粮粉（荞麦、高粱、玉米、小米、黑米等）、植物油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、柠檬酸钠、乳酸钠、乳酸、碳酸钠、栀子黄、黄原胶）等中的一种或几种，经加水和面（调整）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸、包装、杀菌、冷却工艺制成的熟制面条。并配以或不配以调味酱包、调味油包、调味汁包、脱水蔬菜包中的一种或几种，经组合加工而成的方便湿面类产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉符合 GB/T 1355 的规定。
 4.1.2 碳酸钠符合 GB 1886.1 的规定。
 4.1.3 黄原胶符合 GB 1886.41 的规定。
 4.1.4 乳酸符合 GB 1886.173 的规定。
 4.1.5 柠檬酸钠符合 GB 1886.25 的规定。
 4.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
 4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.8 水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
 4.1.10 谷朊粉应符合 GB 21924 的规定。
 4.1.11 乳酸钠符合 GB 25537 的规定。
 4.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
 4.1.13 调味酱包、调味油包、调味汁包符合 GB 31644 的规定。
 4.1.14 杂粮粉（荞麦、高粱、玉米、小米、黑米等）符合 LS/T 3302 的规定。
 4.1.15 脱水蔬菜包符合 SB/T 11194 的规定。
 4.1.16 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

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	具有近似原料的自然色泽，均匀一致	取 100 克样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉鉴别法鉴别，应具有产品应有色泽、形态、不得有霉变；嗅闻、品尝无砂质感，检查其气味和滋味，不得有酸败、油蛤等异味；无肉眼可见杂质。
气味	具有该品种应有的气味，无酸败、发霉及其他异味	
组织形态	外形完整，具有该品种应有的形态，组织结构均匀	
滋味	具有产品应有的滋味，不得有异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，口尝无砂质	

4.3 理化指标

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
面条水分 (g/100g)	≤ 80	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) (mg/g)	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。

注: 含有调包的面条和料包混合后进行检验, 无料包的仅对面条检测

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 其他谷物制品中带馅(料)面米制品的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7 净含量允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.8 过程的卫生要求

符合 GB 14881 和有关卫生规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、。

6.2 定期检测

水分每周 1 次；酸价、过氧化值每月 1 次；菌落总数、大肠菌群 1 次/4 天。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB9683 和 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合常温保存避免阳光照射要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 产品应在常温贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温保质期不超过 3 个月。

著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！
本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！