

Q/LCSP

广西柳潮食品科技有限公司企业标准

Q/LCSP 0001S—2024

速食风味湿粉（面）

2024 - 03 - 22 发布

2024 - 04 - 10 实施

广西柳潮食品科技有限公司 发布

前 言

本文件根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

本文件按 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。

请注意本文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。

本文件由广西柳潮食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：贾沛毅。

本文件于2024年03月22日发布，2024年04月10日实施。

速食风味湿粉（面）

1 范围

本文件规定了速食风味湿粉（面）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉为主要原料经加工制成的保湿米粉（米线）、粉丝、面条制品、魔芋湿粉和土豆湿粉，添加单独包装的调料包（调味料和配菜）进行混合，食用时使用产品包装中的自热功能进行加热，或在食用时用简单加热的预包装速食风味湿粉（面）。

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 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	食品中农药最大残留限量
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
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 4789.7	食品安全国家标准	食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 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 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件无术语和定义。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用原料；不得添加国家明令禁止的物质和原料；食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763及国家有关的规定和公告的要求。

4.2 原辅料要求

4.2.1 米粉（米线）、粉丝、面条制品、魔芋湿粉和土豆湿粉

应色泽正常、无异味及无腐烂变质现象，符合相应食品安全国家标准和/或地方标准、备案有效企业标准的规定。

4.2.2 调味料和配菜

调味料和配菜的配料应清洁、卫生、安全，符合相应食品安全国家标准和/或地方标准、备案有效企业标准的规定。

4.2.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	粉（面）	调味料和配菜
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	具有调味料和配菜应有的正常色泽
组织形态	复水后的粉（面）制品应基本均匀一致，无明显断条、并条，表面平滑，口感滑爽、柔韧、有弹性，不粘牙，无硬芯。	具有调味料和配菜应有的组织形态。
滋味与气味	具有该产品应有的气味和滋味， 无霉味及其它异味	具有调味料和配菜应有的气味和滋味， 无霉味及其它异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 ^a / (g/100g)	≤72
过氧化值（以脂肪计） ^b / (g/100g)	≤0.25
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ^c / (mg/kg)	≤20
铅（以Pb计） ^d / (mg/kg)	≤0.4
黄曲霉毒素B ₁ ^e / (μg/kg)	≤5.0

表2 (续) 理化指标

项 目	指 标
其他污染物限量 ^d	符合 GB 2762 带馅(料) 面食制品的规定。
^a 仅适用于米(面) 制品的检验。 ^b 仅适用于含油脂类调味料和配菜的混合检验。 ^c 仅适用于 GB 2760 中有亚硝酸盐限量规定的熟肉制品和酱腌菜类调味料和配菜的混合检验。 ^d 仅适用于米(面) 制品和所有调味料、配菜的混合检验。 ^e 适用于所有调味料和配菜的混合检验。	

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
副溶血性弧菌 ^b /(MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³
^a n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 ^b 仅适用于动物性水产制品调味料和配菜的检验。				

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。
 5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取试样 100g 以上, 置于干净的白瓷盘中, 在自然光线下目测色泽、杂质。按包装上标明的食用方法进行处理, 观察产品的形态、鉴别气味、滋味和口感。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一配方、生产的同一规格产品为一批。

8.2 抽样方法和取样量

从同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，随机抽取9个独立包装。所抽取的样品7包用于检验，2包备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括 4.3、4.4、4.5 和 5.2 规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本文件要求，判该批产品判为合格。

8.5.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

产品按料包的组成、运输条件、储存条件、包装方式等不同分别确定保质期，具体以产品标签上标识的保质期为准。