

# Q/PYP

## 抚顺市顺城区品壹品食品加工厂企业标准

Q/PYP 0001S-2023

### 发酵生湿面制品

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺市顺城区品壹品食品加工厂

发 布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。过氧化值指标参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由抚顺市顺城区品壹品食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：潘慧臣。

本标准属首次发布。

# 发酵生湿面制品

## 1 范围

本标准规定了发酵生湿面制品的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以饮用水、食用盐、绵白糖、酵母为辅料，添加或不添加鲜（冻）猪肉、牛肉、鲜（冻）虾仁、香菇、红薯粉条、鲜鸡蛋、菠菜、韭菜、小白菜、白菜、青椒、芹菜、茴香菜、角瓜、芸豆、洋葱、萝卜、胡萝卜、葱、姜、紫薯、酸菜、鸡精调味料、调味料酒、酱油、味精、碳酸氢钠、复配膨松剂、食品用香精，经原辅料预处理、配料、和面、发酵、制馅、成型、不完全熟制或不熟制、冷却或不冷却、冷冻、包装工艺制成的非即食发酵生湿面制品。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 5461 食用盐  
GB/T 1445 绵白糖  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2733 食品安全国家标准 鲜（冻）动物性水产品  
GB/T 38581 香菇  
GB/T 23587 粉条  
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2720 食品安全国家标准 味精  
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠  
GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB/T 20977 糕点通则  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
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 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.3 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
- 3.1.4 酵母：应符合GB 31639的规定。
- 3.1.5 鲜（冻）猪肉、牛肉：应符合GB 2707、GB 31650、GB 2762的规定。
- 3.1.6 鲜（冻）虾仁：应符合GB 2733、GB 31650、GB 2762的规定的规定。
- 3.1.7 香菇：应符合GB/T 38581的规定。
- 3.1.8 红薯粉条：应符合GB/T 23587的规定。
- 3.1.9 鲜鸡蛋：应符合GB 2749的规定。
- 3.1.10 菠菜、韭菜、小白菜、白菜、青椒、芹菜、茴香菜、角瓜、芸豆、洋葱、萝卜、胡萝卜、葱、姜：应新鲜、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.11 紫薯：应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.12 酸菜：应符合GB 2714的规定。
- 3.1.13 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.14 调味料酒：应符合SB/T 10416的规定。
- 3.1.15 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 3.1.16 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.17 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.18 复配膨松剂：应符合GB 1886.245的规定。
- 3.1.19 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.20 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，不变形，无破损	
滋、气味	具有本品特有的滋气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分/（%）≤	80.0	GB 5009.3
总糖（以转化糖计）/（%）≤	50.0	GB/T20977附录A
蛋白质 <sup>a</sup> /（g/100g）≥	1.0	GB 5009.5
脂肪 <sup>b</sup> /（g/100g）≤	40	GB 5009.6
过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25	GB 5009.227
铅/（mg/kg）≤	0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）≤	5.0	GB 5009.22
注：abc仅适用于动物性食品为主要馅料的产品		

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

### 3.9 净含量偏差

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

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

### 4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 4.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

### 4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

### 4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

### 4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输及贮存

### 5.1 标志

产品标志应符合 GB7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 包装

产品内包装采用塑料袋或塑料盒，应符合GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，且包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

## 5.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

## 5.4 贮存

产品应在-18℃冷冻条件下贮存，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

---





## 抚顺市顺城区品壹品食品加工厂

### 发酵生湿面制品（Q/PYP 0001S-2023）企业标准编制说明

#### 一、目的：

由于《发酵生湿面制品》无国家标准或行业标准。因此，抚顺市顺城区品壹品食品加工厂根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《发酵生湿面制品》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

#### 二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以饮用水、食用盐、绵白糖、酵母为辅料，添加或不添加鲜（冻）猪肉、牛肉、鲜（冻）虾仁、香菇、红薯粉条、鲜鸡蛋、菠菜、韭菜、小白菜、白菜、青椒、芹菜、茴香菜、角瓜、芸豆、洋葱、萝卜、胡萝卜、葱、姜、紫薯、酸菜、鸡精调味料、调味料酒、酱油、味精、碳酸氢钠、复配膨松剂、食品用香精，经原辅料预处理、配料、和面、发酵、制馅、成型、不完全熟制或不熟制、冷却或不冷却、冷冻、包装工艺制成的非即食发酵生湿面制品。

#### 原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

小麦粉：应符合GB/T 1355、GB 2761 、GB 2762、 GB 2763的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。

酵母：应符合GB 31639的规定。

鲜（冻）猪肉、牛肉：应符合GB 2707、 GB 31650 、GB 2762的规定。

鲜（冻）虾仁：应符合GB 2733、 GB 31650 、GB 2762的规定的规定。

香菇：应符合GB/T 38581的规定。

红薯粉条：应符合GB/T 23587的规定。

鲜鸡蛋：应符合GB 2749的规定。

菠菜、韭菜、小白菜、白菜、青椒、芹菜、茴香菜、角瓜、芸豆、洋葱、萝卜、胡萝卜、葱、姜：应新鲜、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

紫薯：应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

酸菜：应符合GB 2714的规定。

鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。

调味料酒：应符合SB/T 10416的规定。

酱油：应符合GB 2717的规定。

味精：应符合GB 2720的规定。

碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

复配膨松剂：应符合GB 1886.245的规定。

食品用香精：应符合GB 30616的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

## **生产工艺：**

原辅料预处理→配料→和面→发酵→制馅→成型→不完全熟制或不熟制→冷却或不冷却→冷冻→包装→非即食发酵生湿面制品

本标准中的食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。过氧化值指标参照GB 19295-

2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定。其它指标根据产品实测值确定。

### 三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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。

### 四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有产品应有的色泽。2. 组织形态：具有产品应有的形态，不变形，无破损。3. 滋、气味：具有本品特有的滋气味，无异味，无异嗅。4. 杂质：无正常视力可见外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
2	水分	≤80.0%	根据产品实测值确定	/	/
3	总糖（以转化糖计）	≤50.0%	根据产品实测值确定	/	/
4	蛋白质 (仅适用于动物性食品为主)	≥1.0g/100g	根据产品实测值确定	/	/

	要馅料的产品)				
5	脂肪(仅适用于动物性食品为主要馅料的产品)	$\leq 40\text{g}/100\text{g}$	根据产品实测值确定	/	/
6	过氧化值(以脂肪计)(仅适用于动物性食品为主要馅料的产品)	$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$	$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$	GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》	符合
7	铅(以 Pb 计)	$\leq 0.45\text{mg}/\text{kg}$	$\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	严于
8	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	$\leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	符合