

团 体 标 准

T/LFSA 001—2019

调 味 面 制 品

Seasoned gluten products

2019-10-19 发布

2019-10-19 实施



漯河市食品安全协会 发 布

漯河市食品安全协会
团 体 标 准
调 味 面 制 品
T/LFSA 001—2019

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 11 千字
2020年1月第一版 2020年1月第一次印刷

*

书号: 155066·5-1554 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由漯河市市场监督管理局提出。

本标准由漯河市食品安全协会归口。

本标准负责起草单位：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。

本标准参与起草单位：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、河南龙小吖食品有限公司、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、漯河市平心商贸有限公司、河南尚注同食品有限公司。

本标准主要起草人：王文甫、刘忠思、米军锋、徐亚梅、马杰、余俊娟、李岳桦、王杰。

调 味 面 制 品

1 范围

本标准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、贮存和保质期、经营过程。

本标准适用于调味面制品。

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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 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 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 75 号(2005)]

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 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标准和有关规定。

4.2 感官要求及检验方法

感官要求及检验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

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

理化指标及检验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/%	≤ 4.2	GB 5009.44 电位滴定法
脂肪/(g/100 g)	≤ 25.0	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/100 g)	≤ 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)	≤ 1 000	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

微生物限量及检验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量及检验方法

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌(每 25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1 000	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 中对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

净含量按照《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—2005 的规定执行。

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

以同一班次、同一品种的产品为一批。

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、净含量(仅适用于定量包装商品)、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

本标准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,可能影响食品质量安全时;
- 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。

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标准时,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,若结果均符合本标准要求时,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 相关规定,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标准的规定。

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 经营过程

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。



T/LFSA 001—2019

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·5-1554

定价: 14.00 元

关于修订《调味面制品》团体标准质量指标的公示

各相关单位：

为响应国家“三减、三健”号召，使全民生活方式膳食行动更加健康，按照《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030 年）》和《中国居民膳食指南》的要求，我协会拟将团体标准 T/LFSA 001-2019《调味面制品》中氯化钠（以 Cl-计） $\leq 4.2\%$ 指标修订为氯化钠（以 Cl-计） $\leq 4.0\%$ ，为消费者提供更健康的产品。

特此公示！

漯河市食品安全协会

2021 年 5 月 19 日

关于修订《调味面制品》团体标准质量指标的公示

各相关单位：

为响应国家“三减、三健”号召，使全民生活方式膳食行动更加健康，按照《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030 年）》和《中国居民膳食指南》的要求，我协会拟将团体标准 T/LFSA 001-2019《调味面制品》中氯化物（以 Cl-计） $\leq 4.2\%$ 指标修订为氯化物（以 Cl-计） $\leq 4.0\%$ ，为消费者提供更健康的产品。

特此公示！

漯河市食品安全协会

2021 年 7 月 29 日