

# Q/HMT

乌鲁木齐红蔓藤文化传媒有限公司  
食品 安全 企业 标准

Q/HMT 0001S—2020

## 米粉酱



2020-05-08 发布

2020-05-18 实施

乌鲁木齐红蔓藤文化传媒有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐红蔓藤文化传媒有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐红蔓藤文化传媒有限公司起草。

本标准主要起草人：王伟玲、曾凡军。

本标准批准人：王伟玲。

本标准于2020年5月8日备案发布。



# 米粉酱

## 1 范围

本标准规定了米粉酱的技术要求，生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、牛骨汤、白砂糖、酱油、味精、食用植物油、天然香辛料的任意几种组合为原料，添加（或不添加）牛肉、鸡肉为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经粉碎、搅拌、炒制、灌装、灭菌、制成的各种口味的米粉酱。

## 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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB/T 29335	爪式旋开盖
QB/T 4594	玻璃容器 食品罐头瓶
JJF 1070	定量包装商品计量检验规则

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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。豆豉、黄豆酱符合 GB2712 规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。味精符合 GB 2720 的规定。天然香辛料符合 GB/T 15691、GB/T 21725、GB29938 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。牛肉、鸡肉符合 GB2707 的规定。甜面酱、牛骨汤符合 GB31644 的规定。番茄酱符合 GB7098 的规定。酱油符合 GB2717 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.2 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有各种米粉酱应有的正常色泽	按照 GB31644 表 1 规定的方法检验
滋味、气味	具有各种米粉酱应有的正常气味和滋味，无异味、无异味	
状 态	具有各种米粉酱应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	

#### 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
铅（以 Pb 计） / (mg/kg )	≤0.8	GB5009.12
总砷（以 As 计） / (mg/kg )	≤0.5	GB5009.11

备注：1、食品添加剂符合 GB2760 的规定。2、铅严于 GB2762 的规定。

#### 3.4 致病菌

应符合表3要求

表3 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB4789.10第二法

#### 3.5 净含量

净含量偏差符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量检测按 JJF1070 规定方法测定。

### 4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：产品出厂时，应对感官要求、净含量进行检验。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则：

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存

### 5.1 标签

产品的包装标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 5.2 包装

内包装塑料复合包装食品袋符合 GB9683 的规定。玻璃容器食品罐头瓶符合 QB/T4594 的规定，爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定，包装容器塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，包装规格按顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 标准要求。

### 5.3 运输

5.3.1 在运输过程中运输工具清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。

5.3.2 搬运时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 5.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙 20cm、离地 30cm，分类堆放。

### 5.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，产品最长保质期为 72 小时（3 天）。保质期以外包装标识为准。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	米粉酱	标准主要起草人	王伟玲、曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b> <p>标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》编撰、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求，按照GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，经验证后报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</b> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。豆豉、黄豆酱符合GB2712规定。白砂糖符合GB13104的规定。味精符合GB 2720的规定。天然香辛料符合GB/T 15691、GB/T 21725、GB29938的规定。食用植物油符合GB2716的规定。牛肉、鸡肉符合GB2707的规定。甜面酱、牛骨汤符合GB31644的规定。番茄酱符合GB7098的规定。酱油符合GB2717的规定。生产用水符合GB5749的规定。按照GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定了感官指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅、总砷指标。</p> <p>按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b> <p>铅按GB5009.12的规定方法测定。总砷按GB5009.11的规定方法测定。沙门氏菌GB4789.4按规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法检验。净含量按JJF1070规定执行。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</b> <p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
<b>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</b> <p>标准制定铅（以Pb计）<math>\leq 0.8</math>mg/kg。严于国家标准GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以Pb计）<math>\leq 1.0</math>mg/kg的要求。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b> <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			