



# Q/WCG

## 青 岛 旺 诚 宫 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/WCG 0004S—2022

非发酵米面制品

2022-12-25 发布

2022-12-26 实施

青 岛 旺 诚 宫 食 品 有 限 公 司 发 布



## 前 言

本标准所有内容应符合国家标准、行业标准和食品地方地方安全标准，若有与其相抵触时，以国家标准、行业标准和食品地方地方安全标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性和实施后果负责。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、GB/T1.1《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GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定本标准

本标准主要起草人：马俊山。

本标自发布之日起有效期限为3年，到期复审。



# 非发酵米面制品

## 1 范围

本标准规定了即食非发酵米面制品的技术要求、试验方法、检验规则、生产加工过程的卫生要求、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉或玉米粉为主要原料、添加或不添加食用果蔬粉、食品添加剂、食品营养强化剂，经和面搅拌、成型、熟化加工制成的即食非发酵米面制品。

## 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/T 1355 小麦粉

GB/T 10463 玉米粉

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

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/T 21118 小麦粉馒头

GB/T 191 包装贮运图示标志

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

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《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 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

#### 3.1.2 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的规定。

#### 3.1.2 果蔬粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

#### 3.1.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。



表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温水漱口后品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其它正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤45	GB5009.3

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物限量

应符合 GB 7099 的规定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定

3.6.2 食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 及 GB 8957 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次、同一品种、相同规格的产品为一批。

4.2 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分及净含量，经质量检验部门检验合格发放合格证后方可出厂。

4.3 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 1) 正常生产每半年检验一次；
- 2) 更改主要原辅材料或关键工艺时；
- 3) 停产半年后恢复生产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.4 抽样

从每批产品中的不同部位随机抽取 20 个分成两份，一份用于检验，一份备样。

4.5 判定规则



若感官指标、水分及净含量中有不合格项目时，允许对不合格项目加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；复检合格，则判该批产品为合格品。

## 5 标志、标签、运输、贮存。

### 5.1 标志、标签

标志应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定，外包装的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

内包装塑料包装袋应符合 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品的规定，无外包装。

### 5.3 运输和贮存

运输工具必须清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞。在运输过程中必须防止日晒雨淋，严禁与有毒有害物品混装、混运。贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的仓库内，不得露天堆放。

### 6.4 保质期

保质期冷藏条件下保质期为 3 个月