

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 028—2017

食品安全地方标准 调味面制品

2017-03-27 发布

2017-09-01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发 布

前 言

本标准代替并废止DB50/ 320-2009《面制素食》。与DB50/ 320-2009相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 标准名称由《面制素食》修改为《食品安全地方标准 调味面制品》；
- 修改了标准适用范围；
- 取消了水分、食盐指标；
- 修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；
- 修改了大肠菌群指标；
- 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。

DB50/ 323-2009的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准
调味面制品

1 范围

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖和香辛料等为辅料，经挤压熟化、分切、拌料、包装等工艺加工而成的即食预包装调味面制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合国家有关规定及相关标准。

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	具有本品固有色泽	将样品置于洁净白色容器中, 在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
组织形态	具有本品固有的形态	
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009. 227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762对谷物及其制品的规定。

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目		指标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	10000	GB 4789. 2
大肠菌群/（MPN/g）	≤	3. 0	GB 4789. 3

3.5.2 致病菌

应符合GB 29921对粮食制品的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。食品经营过程应符合GB 31621的规定。