



411793S-2026

商丘商饼食品有限公司企业标准

Q/SBSP 0001S-2026

速冻调制意大利面

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

商丘商饼食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘商饼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森。

H N
Q B

速冻调制意大利面

1 范围

本标准规定了速冻调制意大利面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购生制意大利面条为主要原料，经煮制八成熟、过凉水、装盒后，添加植物油、外购肉酱，再经速冻、包装、等工艺加工而成的速冻调制意大利面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 意大利面应符合 Q/BBAH 0047S 的规定（见附录 A）。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 肉酱应符合 GB 31644 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	面条成型、不严重粘团结块，肉酱分布均匀	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，自然光下观察色泽、组织、杂质，嗅闻气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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，g/100g ≤	70	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 理化指标意大利面与肉酱混合检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					
微生物限量意大利面与肉酱混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



310115 01865-2021



益海嘉里食品营销有限公司企业标准

Q/BBAH0047S-2021

意大利面



2021-10-10发布

2021-10-10实施

益海嘉里食品营销有限公司 发布

Q/BBAH0047S-2021

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件在制定的过程中主要参考了 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》、LS/T 3212《挂面》的规定。

本文件由益海嘉里食品营销有限公司和附录 A 所列企业共同提出。

本文件起草单位：益海嘉里食品营销有限公司及附录 A 所列企业。

本文件主要起草人：赵安雪、赵景艳、柴碧妙、刘晓、高峰、陈志勇、刘瑞花。

本文件为首次制定。

Q/BBAH0047S-2021

意大利面

1 范围

本文件规定了意大利面的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输和保质期。
本文件适用于以小麦粉和（或）杂粮粉为主要原料，加水，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经和面、挤压出丝或成型、干燥等工艺加工而成的意大利面（以下简称“产品”）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂条率

一定质量的意大利面样品中，存在大于 1mm 裂纹的面条占样品的质量分数。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 4.1.2 杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.4 其他原辅料应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	均匀一致	取适量样品，在自然光下观察色泽、杂质，在无异味环境下闻其气味
气味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
口感	煮熟后不牙碜	LS/T 3212—2021附录 A

Q/BBAH0047S-2021

4.3 理化指标

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/ (g/100g)	≤	13.0	GB 5009.3
酸度/ (mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
裂条率/%	≤	3.0	附录 B

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 污染物限量

铅应符合表3的要求，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 3 污染物限量

项 目		指 标	检验方法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按照JJF1070规定进行测定。

4.9 食品生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 产品组批

同品种原料、同工艺、同班次加工的产品为一批。

5.2 抽样

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目和备份样品的需要。

5.3 出厂检验

Q/BBAH0047S-2021

产品应由工厂检验部门按本文件规定逐批检验合格，并出具检验报告方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、裂条率、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 规定的要求，正常生产时每年进行一次型式检验。有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部项目符合本文件时，判该批产品为合格。

5.5.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标签

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

应符合 GB 4806.1 和相关食品安全国家标准的规定。

6.3 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

6.4 运输

运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

6.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性及包装形式来确定。

Q/BBAH0047S-2021

附 录 A
(资料性)
本文件适用企业名录

表 A.1 本文件适用受托企业名称和企业地址

序号	企业名称	企业地址
1	益海嘉里食品营销有限公司	上海市浦东新区光明路718号715室
2	益海嘉里（郑州）食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路 155 号
3	益海（石家庄）粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
4	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	东莞市麻涌镇新沙工业园
5	益海嘉里（昆山）食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道 8 号
6	昆山益嘉粮食工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道 8 号
7	益海嘉里（沈阳）粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路 39 号
8	益海嘉里（成都）粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路 288 号
9	益海嘉里（兴平）食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平食品工业园
10	益海嘉里（德州）粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道 1588 号
11	益海嘉里（东莞）食品科技工业有限公司	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路 8 号
12	益海嘉里（成都）食品工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路 288 号
13	益海嘉里（太原）粮油食品工业有限公司	山西综改示范区太原唐槐园区西贾北街 69 号办公楼
14	益海嘉里（沈阳）粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路 39 号
15	嘉里粮油（天津）有限公司	天津自贸试验区（天津港保税区）津滨大道 95 号
16	益海嘉里食品科技有限公司	天津市滨海新区生态城动漫中路 482 号创智大厦 503 室
17	益海嘉里食品工业（天津）有限公司	天津自贸试验区（天津港保税区）海滨大道 3530 号

受委托企业如有变化或新增，以双方的委托生产合同或协议作为使用本文件的依据。

Q/BBAH0047S-2021

附录 B
(规范性)
裂条率的测定

B.1 仪器

天平：感量 0.01g，量程大于 1.0kg。

B.2 测定步骤

随机抽取独立包装的样品 1.0kg 左右称重 (m_1)，将存在大于 1mm 裂纹的面条拣出，称重 (m_2)。

B.3 结果计算

按式 (B.1) 计算裂条率。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100$$

... .. (B.1)

式中：
 X ——裂条率，以质量分数 (%) 表示；
 m_1 ——样品质量，单位为克 (g)；
 m_2 ——大于 1mm 裂纹的面条质量，单位为克 (g)。

上海市食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：意大利面 (Q/BBAH0047S-2021)

一、本备案中所填写的内容，所提交的备案资料均真实，如有不实之处，本单位承担全部法律责任。

二、所提交备案的食品安全企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规的规定，并严于食品安全国家标准或上海市食品安全地方标准的要求。

法定代表人（签字）：

益海嘉里食品营销有限公司（盖章）

年 月 日

ES CO., LTD.

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购生制意大利面条为主要原料，经煮制八成熟、过凉水、装盒后，添加植物油、外购肉酱，再经速冻、包装、等工艺加工而成的速冻调制意大利面。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘商饼食品有限公司