**轻工行业标准《方便食品 调味面制品》**

**编制说明**

1. **任务来源和起草情况**

**（一）任务来源**

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发2015年第二批行业标准制修订计划的通知》（工信厅科函〔2015〕429号）, 计划编号2015-0530T-QB，项目名称“挤压湿状风味面食”（后经研究确定调整为《方便食品 调味面制品》）进行制定计划应完成时间2020年。

1. **起草单位与起草人**

起草单位：中国食品科学技术学会、国家粮食局科学研究院、北京工商大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、河南工业大学、河南省市场监管管理局、郑州市平江商会

起草人：刘昊宇、谭斌、曹雁平、涂顺明、张国治、李姝、周芳、李长根、米军峰

**（三）简要工作过程**

自2019年8月该项目启动（此前因食品安全标准制定暂缓本标准制定）以来，标准化工作组在工信部的指导下推进标准起草各项工作：查阅了相关标准、开展行业调研、收集产品数据、召开工作会议研究讨论标准文本等。

**二、确定各项技术内容的依据**

1. **范围**

本标准适用于预包装调味面制品的生产、检验与销售。

1. **定义**

本标准中调味面制品定义与原国家食品药品监督管理总局下发的《关于严格加强调味面制品等休闲食品监管工作的通知》（食药监食监一〔2015〕57号）(以下简称《通知》)要求一致，与食品生产许可分类目录一致。

1. **技术指标**
2. 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

1. 感官要求

本标准从色泽、组织状态、滋味和气味、杂质四个方面对调味面制品感官进行了规定。

1. 理化指标

对比分析国内已有相同或相似产品标准理化指标情况，根据企业生产和产品实际情况，并着重落实《“健康中国2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030年）》和“三减三健”等重要文件要求，结合监管部门、行业组织、科研院所意见，并重点参考监测数据，制定了水分、脂肪、Cl-、酸价、过氧化值等理化指标。

1. 污染物限量和真菌毒素限量

（1）污染物限量

基于GB 2762对相似产品污染物限量技术要求，结合国内已有相同或相似产品标准污染物限量情况，坚持与基础标准相衔接的原则，确定“污染物限量应符合GB 2762中带馅（料）面米制品的规定”。

（2）真菌毒素限量

基于GB 2761对相似产品的真菌毒素限量要求，结合国内已有相同或相似产品标准真菌毒素限量要求，并对风险等级较高的因素进行了监测数据分析后，确定“真菌毒素限量应符合GB 2761中带馅（料）面米制品的规定”。

1. 微生物限量

（1）致病菌限量

遵循致病菌限量技术要求与基础标准相衔接的原则，本标准致病菌限量技术要求直接引用相关现行有效的基础标准，即“致病菌限量应符合GB 29921中熟制带馅（料）面米制品的规定”。

（2）其他微生物限量

对比分析国内各相同或相似产品标准情况，结合监测数据分析，确定本标准其他微生物限量要求。

1. 食品添加剂使用要求

**按照市场监督管理总局办公厅《关于规范使用食品添加剂的指导意见》（市监食生〔2019〕53号）和**国家市场监督管理总局发布《**关于加强调味面制品质量安全监管的公告**》的要求，生产企业要尽可能少用或者不用食品添加剂**，即规定“食品添加剂的使用应符合GB 2760中方便米面制品的规定”。**

**三、国内外相关标准情况**

国内相关的产品标准有《调味面制食品》（DB41/515-2007）、《调味面制品》（DBS50/028-2017）、《湘式挤压糕点》（DBS43/002-2012）、《绿色食品 湘式挤压糕点》（NY/T 2988-2016）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 辣条（征求意见稿）》等。

调味面制品在我国近年来逐步发展实现规模化生产，具有中国特色和原创特征，国外没有同类产品，目前尚未发现国外标准或国际标准。

**四、其它应予说明的事项**

无