

食品生产加工小作坊生产规范
第5部分：熟面食

Production standardization of food workshop
Part 5: Cooked flour products

2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

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。

本文件是DB15/T 3253《食品生产加工小作坊生产规范》的第5部分。DB15/T 3253发布了以下部分：

- 第1部分：管理要求；
- 第2部分：通用卫生规范；
- 第3部分：豆制品；
- 第4部分：粉条；
- 第5部分：熟面食；
- 第6部分：生面食；
- 第7部分：熟肉制品；
- 第8部分：酱腌菜制品；
- 第9部分：食用植物油。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、乌兰察布市市场监督管理局、鄂尔多斯市市场监督管理局。

本文件主要起草人：王晓莉、王斌、赵玉杰、徐晓强、张悦、张智勇、蔚盛、蒋柠、刘洋、王海霞、孙英、云昊雨、刘曦娟、冯莹、庞洁、靳志敏。

食品生产加工小作坊生产规范

第5部分：熟面食

1 范围

本文件规定了熟面食小作坊生产的术语和定义、原辅料要求、生产设备、生产过程管理、质量控制等方面的内容。

本文件适用于熟面食制品小作坊的生产管理。

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。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 21118 小麦粉馒头

DB15/T 3253.1 食品生产加工小作坊生产规范 第1部分：管理要求

DB15/T 3253.2 食品生产加工小作坊生产规范 第2部分：通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟面食制品 **cooked flour products**

以谷物粉为主要原料，添加或不添加畜禽肉、蔬菜、香辛料、食品添加剂，经预处理、配料、搅拌、成型、醒发、熟制、冷却、包装、冷藏或不冷藏等工艺加工而成的面制品。

注：如馒头、包子、莜面、油炸糕、烙饼、酿皮等。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 原料应符合相关食品安全标准和卫生规范。

4.1.2 不应使用回收的食品做原料加工食品。

4.2 辅料

辅料应符合相关食品安全标准和卫生规范。

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关的规定。

5 设施设备

5.1 总体要求

设施设备的安全与卫生应符合DB15/T 3253.2的规定。

5.2 生产设备

熟面食小作坊应配备的生产设备包括：调粉设备(如和面机、打蛋机)、熟制设备(如烤炉、油炸锅、蒸锅)、包装设施(如包装机)。生产发酵类产品还应具备醒发设施(如醒发箱)。

5.3 计量设备

根据所生产产品需要，熟面食小作坊应配备称量和测量设备，保持清洁，并定期检定或校准。

6 生产过程管理

6.1 总体要求

应符合DB15/T 3253.2的规定。

6.2 生产工艺流程和关键控制环节

6.2.1 生产工艺流程

原辅料处理→调粉→醒发(或不醒发)→成型→熟制(烘烤、油炸、蒸制或水煮)→冷却→包装。

6.2.2 关键控制环节

6.2.2.1 醒发：醒发产品应控制醒发温度、时间、湿度，并定期对醒发室进行清洗和消毒。

6.2.2.2 肉、蛋、奶、速冻食品等容易腐败变质的食品原料应建立温度、湿度等食品安全控制措施，原辅料在使用前，应经过检查，确保干净卫生。

6.3 设备的保养和维修

应符合DB15/T 3253.1的规定。

7 质量管理

7.1 原辅料的采购

采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供货商的许可证和产品合格证明文件，并填写进货记录。

7.2 食品添加剂的使用

7.2.1 添加剂应设专人专柜保管，并做好使用登记，相关记录保存期限不应少于两年。

7.2.2 食品添加剂应严格称量，杜绝超量或超范围使用食品添加剂。

7.3 加工过程

7.3.1 产品生产前应确认或制定产品配方、产品加工(含关键控制环节)操作规程,并形成文件加以控制。

7.3.2 根据加工工艺要求,确定关键控制环节,对生产过程实施控制,并有过程控制记录。

7.4 检验检测

7.4.1 对新投产或者改变生产工艺后生产的首批食品,委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验,经检验合格方可生产、销售。

7.4.2 熟面食的检验检测应符合 GB/T 21118 的规定。

7.5 贮存

7.5.1 原辅料、半成品和成品应贮存在干燥、通风良好的场所,有防尘、防蝇、防鼠等设施,分类存放并有明显标识,容量应与生产能力相适应。

7.5.2 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

7.5.3 应离地、离墙、离顶存放,定期检查原料,发现异常应及时处理。

7.5.4 应配备冷藏、保鲜等设施,不应将熟面食制品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。

7.5.5 熟面食制品贮存过程中应避免日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

7.6 标签

7.6.1 预包装熟面食、散装熟面食的标签内容应符合 DB15/T 3253.1 的规定。

7.6.2 采用转基因辅料生产的熟面食制品应按国家有关规定标识。

7.7 产品运输

成品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋;运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装运输。

7.8 记录管理

原辅料、食品添加剂的采购、使用等记录应符合 DB15/T 3253.1 的规定。