

Q/JQS

锦州市全顺食品有限责任公司企业标准

Q/JQS 0001S—2014

冷 面

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

锦州市全顺食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准食品安全指标依 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量制订。

本标准由锦州市全顺食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王红雨 王 雪 张凯彬。

本标准属首次发布。

冷 面

1 范围

本标准规定了冷面的术语和定义、产品分类、技术要求，试验方法，检验规则，标签标志、包装、运输、贮存与召回。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、荞麦粉、食用盐为主要原料，适量添加碳酸钠、丙酸钠，经配料、和面、挤压成型，半熟制工艺加工制成的冷面。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款，通过本标准的引用而成为本标准的条款。

凡是注日期的引用文件，仅所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 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 1886 食品添加剂 碳酸钠
- 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
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2003 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数检验
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 5517 粮食、油料检验 粮食酸度测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 25549 食品添加剂 丙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/JQS 0001S-2014

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

LS/T 3212 挂面

NY 5301 麦类及面粉

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[2005] 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 [2007]第 98 号 食品召回管理规定

国家质量监督检验检疫总局令[2009] 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品经配料、和面、挤压成型，半熟制工艺加工制成的冷面。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

4.1.2 玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 标准规定。

4.1.3 荞麦粉

应符合 NY 5301 标准规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 标准规定。

4.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 标准规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	光滑整齐、粗细均匀
色 泽	本品固有色泽
气味与滋味	具有本品特有的滋味，无异味
组织形态	实心条状，粗细均匀，不粘连
烹 调 性	煮熟后不粘、不浑汤，具有冷面特有的韧性和滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
水分/% ≤	15

表 2 理化指标 (续)

项 目		指 标
		冷面
酸度 (以 KOH 计) / (mL/10g)	≤	5.0
烹调损失/%	≤	10
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铝 (干样品, 以 Al 计) / (mg/kg)	≤	100
二氧化硫残留量 / (mg/kg)	≤	30
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 / (CFU/g)	≤ 10 000
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤ 40
霉菌 / (CFU/g)	≤ 50
致病菌 (系沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂 碳酸钠 (酸度调节剂)

应符合 GB 1886 标准规定。最大使用量为 50g/10kg

4.8.2 食品添加剂 丙酸钠 (防腐剂)

应符合 GB 25549 标准规定。最大使用量为 0.25g/kg

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于洁净的白瓷盘中，检查外观、色泽、组织形态，鼻嗅法对气味进行检验。

取 100g 冷面放入 500mL 水中，加热煮沸 5min，轻轻搅拌，观察冷面的形态及水澄清，用鼻嗅、口尝对滋味进行检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法测定。

5.2.2 酸度

按 GB/T 5517 规定方法测定。

5.2.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

5.2.5 铝

按 GB 5009.182 规定方法测定。

5.2.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定方法测定。

5.2.8 烹调损失

按 LS/T 3212 规定方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2003 规定方法测定。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定方法测定。

5.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法测定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

6.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.2.2 在每批中随机抽取不少于 2kg 成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验，附产品合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；
- f) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时。

6.5 判定规则

产品经检验，全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格。如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复验。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料选用塑料食品袋，采取包装后塑封方式。包装材料应干燥、清洁、无异味及不影响冷面品质，应符合国家食品包装材料相关标准规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输产品时应避免雨淋，防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 冷面可不必放入冷库，贮存温度控制在 3-6℃，通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施。

7.4.2 在上述贮存条件下，产品保质期为 1 个月。

7.5 召回

冷面应执行《食品召回管理规定》。

