

Q/JJL

锦州市太和区聚隆食品厂企业标准

Q/JJL 0001S—2015

冷 面

2015-XX-XX 发 布

2015-XX-XX 实 施

锦州市太和区聚隆食品厂 发 布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标根据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其它指标参照LS/T 3212-2014《挂面》和产品实测值制定。

本标准由锦州市太和区聚隆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵艳秋。

本标准属首次发布。

冷 面

1 范围

本标准规定了冷面的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉为主要原料，适量添加玉米淀粉、食用盐及食品添加剂碳酸钠，经配料、和面、挤压成型，半熟制等工艺加工制成的冷面（食用时需加热熟制）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 2715 粮食卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3212 挂面

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(2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 荞麦粉：应符合 GB 2715 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.9 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.10 碳酸钠：应符合 GB 1886 的规定。

3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的正常色泽，色泽均匀一致
组织形态	具有该产品固有的形状，圆形长条状，粗细均匀，光滑整齐
滋、气味	具有该产品固有的滋气味，无霉味，无异味
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口
杂 质	无肉眼可见的外来杂质和异物

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) $\leq$	45
酸度/ (KOH) (mL/10g) $\leq$	4.0
烹调损失/ (%) $\leq$	10
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	0.2
二氧化硫残留量/ (mg/kg) $\leq$	30

黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0
---------------------------------	---	-----

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 规定。

表 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 40
霉菌/ (CFU/g)	≤ 50

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.9 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。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

在自然光线下, 将样品平摊于白瓷盘内, 以视觉、嗅觉等器官检验, 煮熟后品尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法测定。

4.2.2 酸度

按 GB/T 5517 规定方法测定。

4.2.3 烹调损失

按 LS/T 3212 规定方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定方法测定。

4.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法测定。

4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定方法测定。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料入库前应由生产厂质检部门按原辅料标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.2.2 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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经公司检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括本标准感官要求、水分、酸度、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。型式检验的样品应从出厂检验合格产品中随机抽取。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有异议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不符合项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志、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。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。内包装材料采用复合食品包装袋, 应符合 GB 9683 规定和相关食品卫生要求及有关规定; 外包装为瓦楞纸板箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生, 应用冷藏车运输。搬运时应轻拿轻放, 不应重压。不得与有毒, 有异味、易挥发、易腐蚀物品混运。

6.4 贮存

产品应存放在清洁、卫生、有温控设施的冷藏库内, 贮存温度为 0℃~6℃。产品应堆放在离地 10cm 以上的垫板上, 并距墙面 15cm 以上。不得与有毒, 有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。

在上述贮存条件下, 产品保质期为 1 个月。