

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0018 S- 2018 号

Q/JJL

锦州市太和区聚隆食品厂企业标准

Q/JJL 0001S-2018

冷 面



2018-04-30 发布

2018-06-01 实施

锦州市太和区聚隆食品厂 发布

前 言

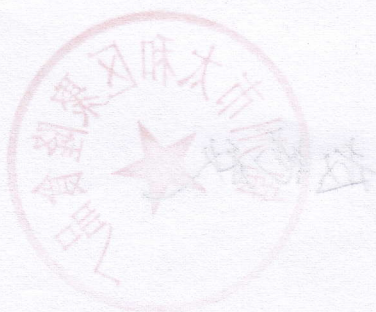
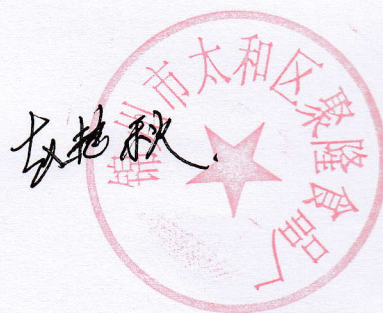
本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》并参照 LS/T 3212-2014《挂面》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准要求，其它指标根据产品实测值制定。

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、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非即食面制品冷面。

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/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 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 4789.1 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉

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/T 1355 的规定。

3.1.2 荞麦粉：应符合 NY/T 894 的规定。

3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.6 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 5492
形 态	圆形长条状，粗细均匀，光滑整齐	
气 味	具有产品固有的滋、气味，无酸味、无霉味和其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	LS/T 3212 附录 A

3.3 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/(%)	≤ 45	GB 5009. 3
酸度/(mL/100g)	≤ 40	GB 5009. 239
烹调损失率/(%)	≤ 10	LS/T 3212 附录C
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979

3.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU /g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法

注：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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。

3.11 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。每批次随机抽取4kg且最小独立包装不少于12个，其中2kg用于各项指标检验，2kg留样备用。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经企业质量检验部门逐批检验。检验合格后，签发检验合格证书方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为标准的全部技术要求。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，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) 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；



f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时;

4.5 判定规则

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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标志应符合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。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。包装用塑料袋应符合GB 9683的规定,运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 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。

5.4 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。

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为1个月。

