

Q/XFS

西丰县丰硕农副食品厂企业标准

Q/XFS 0001S—2020

方便冷面

2020-08-10 发布

2020-09-10 实施

西丰县丰硕农副食品厂 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，标准的结构和编写规则》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，致病菌指标参照 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，辣椒油包中酸价、过氧化值指标参照 GB 2716—2018《食品安全国家标准 植物油》制定，菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由西丰县丰硕农副食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰。

本标准属首次发布。

方便冷面

1 范围

本标准规定了方便冷面的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、食用玉米淀粉、食用盐等，经配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、包装等工艺制成的具有一定熟化度的非即食生湿面制品（冷面），并配备或不配备方便调味料包（冷面汤包、辣椒油包、调味粉料包）的预包装方便冷面。食用时冷面需沸水煮制，浸泡或简单加热。

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/T 317	白砂糖		
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 1886.2	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸氢钠
GB 1886.10	食品安全国家标准	食品添加剂	冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.47	食品安全国家标准	食品添加剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
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 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定	
GB 5009.11	食品安全国家标准	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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定	
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	
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 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 8885	食用玉米淀粉		
GB 17400	食品安全国家标准	方便面	
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）		
GB/T 11761	芝麻		
GB/T 18186	酿造酱油		
GB/T 18187	酿造食醋		

GB 2716	食品安全国家标准	植物油
NY/T 1512	绿色食品	生面食、米粉制品
NY/T 1886	绿色食品	复合调味料
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）	
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21725	天然香辛料	分类
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称
GB/T 12729.2	香辛料和调味品	取样方法
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 冷面包

以小麦粉为主要原料，加入水、食用玉米淀粉、食用盐等，经配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、包装等工艺制成的具有一定熟化度的非即食生湿面制品（冷面）。

3.2 调味料包

本产品的调味料包分三种：冷面汤包、辣椒油包、调味粉料包。其中：

冷面汤包：以食用醋、酿造酱油、白砂糖、食用盐、味精等为原料，添加食品添加剂食用冰醋酸、碳酸氢钠、柠檬酸、阿斯巴甜，经配料、混合、浸泡，灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的冷面汤包。

辣椒油包：以食用植物油、辣椒（粉）为原料，经筛选、调配、油炸熟制、冷却后分装而成的调味油包。

调味粉包：以辣椒粉、芝麻为原料，经筛选、调配或不调配、混合或不混合、分装而成的固态调味料包。

4 要求

4.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 辣椒面、辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.7 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.8 食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

- 4.1.9 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 4.1.10 谷氨酸钠(味精)：应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。
- 4.1.11 香辛料：品种应符合GB/T 12729.1、GB/T 21725及国家卫生健康委员会有关规定，质量应符合GB/T 15691及供货商提供的经合法备案的企业标准的规定。
- 4.1.12 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。
- 4.1.13 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。
- 4.1.14 食用冰醋酸：应符合GB 1886.10的规定。
- 4.1.15 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.16 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.17 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.18 其他原辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	冷面包	冷面汤包	辣椒油包	调味粉料包	
色泽	呈黄白色，色泽基本均匀一致	呈浅褐色至棕褐色，色泽均匀一致	红色、棕红色	辣椒粉呈红色；芝麻呈白色或乳白色	启开样品包装，将面饼置于洁净的白色瓷盘中；将调味汁、辣椒油、调味粉分别倾倒入烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	长条状，粗细均匀，表面光洁，无毛刺、疙瘩、无白结	呈均匀或浊状流动液体，允许有少量聚集物或沉淀物	呈植物油、辣椒粉的固液混合状态	呈辣椒粉、芝麻各自形态或二者混合形态	
滋、气味	有该冷面固有的气味、滋味、无异味。煮熟后不浑汤，口感不粘牙、柔软有咬劲，具有筋、软、爽、滑适口性及冷面香味	具有该产品应有的鲜、香、咸口味，无异味	具有辣椒独特的香味与辣味，口感良好、无焦糊、哈喇等异味	具有本品正常滋味和气味，无霉变、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 理化指标

冷面包应符合表2的规定，调味料包应符合表3的规定。

表2 冷面包理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	50.0	GB 5009.3
酸度/(mL/10g) ≤	4.0	GB 5009.239
氯化物(以NaCl计)/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12

表3 调味料包理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 氯化物(以NaCl计)/(g/100g) ≤	12.0	GB 5009.44
^b 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
^c 总灰分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.4
^c 酸不溶性灰分/(g/100g) ≤	5.0	
^d 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
^d 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5008.12
a 适用于冷面汤包检测项目； b 适用于辣椒油包检测项目； c 适用于调味粉料包检测项目。 d 将冷面汤包、辣椒油包、调味粉料包三种调味料混匀后取样测定。		

4.4 微生物指标

微生物限量应符合表4的规定；致病菌限量应符合表5的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 适用于所有料包的混合检验。					

表5 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。将所有料包混匀后取样测定。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合《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。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前, 应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验, 检验合格, 并签发质量合格证的产品方可出厂。

冷面包出厂检验项目包括: 感官、净含量、水分、酸度。

调味料包出厂检验项目包括: 感官、净含量、氯化物、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 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。

5.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 规则判定

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

6.2.1 产品内包装为复合食品包装袋, 应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定或国家食品包材的相关标准规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.3.2 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、受压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中, 不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。离地离墙 15cm 存放, 包装箱底部有 15cm 以上的垫板。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

在本标准规定的运输、贮运条件下, 产品的保质期为6个月。

