

Q/CYX

昌图县源鑫食品厂企业标准

Q/CYX 0001S-2021

冷面

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

昌图县源鑫食品厂 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 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》制定，微生物指标参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由昌图县源鑫食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：魏丹。

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、要求，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，以食用玉米淀粉、食用盐为辅料，添加食品添加剂碳酸钠，经调和、压制成型、冷却及包装工序制成的冷面，并配加冷面汤包、干料包、辣椒油包。食用时冷面需沸水煮熟，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 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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 14881 食品安全国家标准 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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.5 冷面汤包、干料包：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.6 辣椒油包：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全标准的规定。
- 3.1.7 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅法对气味进行检验。
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	条状、粗细均匀（面条）；均匀固体（干料包）；粘稠油状（辣椒油包）；液体（冷面汤包）	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/ (g/100g) ≤	45	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.22
注：以上指标只做面条包。		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b / (25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 (第二法)
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1；b 适用于面条包、冷面汤包、干料包、辣椒油包的混合检验。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 最大农药残留限量

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 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

3.10 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经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。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。

随机抽取一定数量样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经本厂检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

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、运输与贮存

5.1 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。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。应干燥、清洁、无异味及不影响冷面品质。产品外包装应符合国家相应标准要求。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。冷藏贮存的产品运输车温度控制在 0~4℃，冷冻贮存的产品运输车温度控制在-15℃以下，运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的常温库或冷藏库或冷冻库内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的常温贮存的产品保质期为 3 个月；0~4℃冷藏贮存的产品保质期为 6 个月；-18℃以下冷冻贮存的产品保质期为 12 个月。



