

《烤冷面》食品安全企业标准编制说明

企业名称：辽宁接达食品有限公司

标准名称：烤冷面

标准编号：Q/LAD 0001S-2022

本企业标准是在国家尚无该产品相关国家标准、地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定，按照《辽宁省食品安全企业标准备案办法》有关规定制定的食品安全企业标准，现将标准编制的有关情况说明如下：

一、标准制定的目的和意义

烤冷面是东北地区独具特色的美食，本企业根据市场需要，以小麦粉、荞麦粉、玉米淀粉中的一种或多种为主要原料，添加饮用水、食用盐、食品添加剂（碳酸钠），经混合、和面、挤压成型、切割、自然干燥、计量包装等工序制成，并需要再次热加工的非即食谷物类制品。经查询和检索，目前尚未建有本产品适用的国家标准或者地方标准。为保障公众身体健康，确保产品食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为生产指导的依据。同时，企业标准编制说明是企业标准备案时的必备材料，对于了解标准制定背景依据，保障标准质量起着重要的作用。

二、工作概况（包括调研、试验、验证、起草过程等）

本企业在制定企业标准的过程中进行了详实的调研、试验和验证后，起草了该标准。

（一）调研

我公司在制定标准过程中，调研了省内多家烤冷面的生产企业，多次试验和验证后，确定产品生产工艺，查阅大量相关文献资料和引用标准，起草制定本标准。

1. 原料的选择配料：为满足不同人群对烤冷面的需求，选用小麦粉、荞麦粉、玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，加入饮用水、食品添加剂（碳酸钠）为辅料。

2. 工艺流程：以小麦粉、荞麦粉、玉米淀粉中的一种或多种为主要原料，添加饮用水、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）经配料、混合、和面、挤压成型，切割，自然干燥，计量包装等工序制成，并需要再次热加工的非即食谷物类制品（生湿面制品）。工艺流程合理，安全可靠，能够确保产品质量安全。

3. 依法生产：我公司遵守食品安全法律法规，各项证照齐全，依法生产意识强。在产品生产过程中，不添加任何有害健康的违禁原辅料，按照《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定，禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产

的食品、食品添加剂；（三）超范围、超限量使用食品添加剂的食品。按照《中华人民共和国食品安全法》第三十八条的规定，生产经营的食品中不得添加药品。按照《中华人民共和国食品安全法》第五十条的规定，食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4. 生产条件：本企业依法注册成立，在生产场地、生产设施设备和技术人员条件方面，完全能够保障烤冷面的生产需要。

（二）试验与验证

1. 终产品主要技术参数的确定：依据《中华人民共和国标准化法》和相关法律、法规规定，污染物限量依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中“铅”指标严于国家标准，其余指标根据产品实测值制定，经过多方调查和查阅相关资料，结合我厂的实践验证，并经具有检验资质的食品检验机构检验，确定了主要技术参数。其中，对产品的技术要求、生产加工过程卫生、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保质期做出了明确规定。

主要技术指标说明：

(1) 原料的要求：本标准中涉及的主要原料小麦粉产品应符合 GB/T 1355 的规定，并符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定；主要原料荞麦粉应符合 GB/T 35028 《荞麦粉》、NY/T 894 《绿色食品 荞麦及荞麦粉》的规定，并符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定；主要原料玉米淀粉应符合 GB/T 8885，并符合 GB 2761、GB 2762 的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定；食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定；碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定，其最大使用量符合 GB 2760 的规定。原料采购、入库时应检验外观、查验供方资质材料（营业执照、检验合格证明、生产许可证）。

(2) 感官要求：本标准中感官指标真实反映终产品的特点。

(3) 理化指标：本标准中制定的相关指标是为了在生产中对产品进行质量控制，食品中污染物限量指标依照 GB 2762 制定，其中“铅”指标严于国家标准。其他指标根据多批产品实测值制定。

(4) 食品添加剂和营养强化剂：食品添加剂 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定，其最大使用量符合 GB 2760 的规定。本产品未使用食品营养强化剂。

(5) 净含量：对产品质量进行量化要求，保证产品性状符合食品安全企业标准要求。净含量按照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》制定。

3、检验方法：净含量按 JJF 1070 规定执行，水分按 GB 5009.3 规定方法检验，酸度按 GB 5009.239 规定方法检验，铅（以 Pb 计）按 GB 5009.12 规定方法检验，黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22。

4、验证：我公司生产的烤冷面经有资质的检验机构检验，各项指标符合本标准的规定，检验合格。

三、国内外相关标准情况（比照表）

序号	项目	企业标准	国家标准	标准依据	与国家相关性标准比较
1	水分/(%) ≤	55	—	—	产品实测值
2	酸度 /(mL/10g) ≤	4.0	—	—	产品实测值
3	铅（以 Pb 计）(mg/kg) ≤	0.18	0.2	GB 2762	严于国标
4	黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg) ≤	5	5	GB 2761	与国标一致

注：禁用农药及有毒有害物质应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和其它国家有关规定。

四、适用的食品及分类

1. 在生产许可证的分类系统中属于粮食加工品中谷物粉类制成品。

2. 在 GB2760《食品添加剂使用标准》食品分类系统中属于粮食和粮食制品中生湿面制品，食品分类号为 06.03.02.01。

3. 在 GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统中属于谷物及其制品。

4. 在在 GB2761《食品中真菌毒素限量》食品分类系统中属于谷物及其制品。

五、企业标准与现行有效参照的标准比较情况说明：

以小麦粉、荞麦粉、玉米淀粉中的一种或多种为主要原料，添加饮用水、食用盐、食品添加剂（碳酸钠），经配料、混合、和面、挤压成型，切割，自然干燥，计量包装等工序制成，并需要再次热加工的非即食谷物类制品（生湿面制品），根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品中铅的要求并结合本公司产品的生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，特制定严于食品安全国家标准 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品安全企业标准，具体指标对比如下：

序号	项目	企业标准	国家标准	标准依据	与国家相关性标准比较
1	铅（以 Pb 计）， (mg/kg) ≤	0.18	0.2	GB 2762	严于国标