

Q/LAD

辽宁桉达食品有限公司 企 业 标 准

Q/LAD 0001S-2022

烤冷面



2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

辽宁桉达食品有限公司

发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容按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》而编辑的。

本标准根据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，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准由辽宁桡达食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：辽宁桡达食品有限公司

本标准主要起草人：于海英。

本标准属首次发布。



烤冷面

1 范围

本标准规定了烤冷面的技术要求，实验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、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（生湿面制品）。

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）适应于本文件。

GB/T 191 包装储运标志

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 35028 荞麦粉

NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

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/T 5461 食用盐

GB 1886.1 碳酸钠

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签

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 原料要求

3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

3.1.2 荞麦粉：应符合GB/T 35028、NY/T 894和GB 2715的规定。

3.1.3 玉米淀粉 应符合GB/T 8885的规定。

3.1.4 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.5 食用盐：应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

3.1.6 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定和其使用量应符合GB 2760的规定。

3.1.7 所有原辅料的食品安全指标均应符合国家法律法规及相关标准的要求。

3.2 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
色泽	呈黄白色、浅黄色或黄色，色泽基本均匀一致	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味、气味	气味正常、无霉味及其他异味	
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 (g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.3
酸度 (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
铅 (以 Pb 计) /mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

3.9 净含量偏差

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

3.10 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前需经企业质量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

应符合GB/T 30642《食品抽样检验通用导则》的要求。

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品，抽检数量满足检验和备检要求。抽检的样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目；

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) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时;

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判定该批产品为合格品;

4.5.2 感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时, 则判该产品为不合格; 如果有1项不合格时, 可重现加倍取样复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

本品为预包装食品, 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。

5.2 包装

本品为预包装食品, 与本产品直接接触的包装材料为食品包装用塑料, 应符合GB/T 28118《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》标准要求; 外包装采用瓦楞纸箱的, 应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生, 干燥、无异味、无污染。产品在运输过程中应轻拿轻放, 避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品冷藏贮存, 库房应清洁、干燥、无异味、无污染, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 常温贮存保质期为45天。