

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0015S-2019号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PJS

盘锦金氏食品有限公司企业标准

Q/PJS 0004S-2019

冷 面

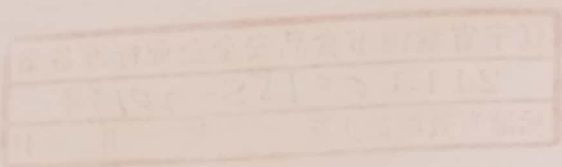
2019-10-16 发布

2019-10-18 实施

盘锦金氏食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建



前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦金氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：章沙沙、金日洙、李晨恺

本标准属首次发布。



冷 面

1 范围

本标准规定了冷面的技术要求，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、荞麦粉、玉米粉及食用淀粉中的一种或多种为原料，添加饮用水、食用盐、食品添加剂碳酸钠，经配料、和面、挤压成型、定量称重、冷却、消毒、真空包装等工序制成，并需再次热加工的非直接入口的谷物粉类制品冷面。

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
GB4806.7	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 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/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 10463	玉米粉
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通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 35028	荞麦粉
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、GB 2715 的规定。
- 3.1.3 玉米粉:应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。
- 3.1.4 食用淀粉:应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 碳酸钠:应符合 GB 1886.1 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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在玻璃器皿内,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。
组织状态	具有该产品应有的状态,粗细均匀、光滑整齐	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标		检验方法
水分/(g/100g)	≤	55.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/%	≤	2.0	GB 5009.44
酸度/(mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	含玉米的制品	GB 5009.22
		其他制品	
		20	5.0

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 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 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 规定的方法测定。

3.9 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、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

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一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。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 型式检验项目为要求中的全部项目

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) 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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，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。

5 标志、包装、运输和贮存

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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装



产品包装袋应符合符合 GB4806.7 的规定。外包装采用单瓦楞纸箱或双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

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

5.4 贮存

产品应分季节贮存于清洁卫生，阴凉、通风、干燥处或温度在 0-4° C 冷藏库内，也可贮存于低于-18° C 的冷库内，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。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，5 月份至 10 月份（0-4° C）贮存、11 月至 4 月份常温贮存，产品保质期为 6 个月；-18° C 以下冷冻贮存产品保质期为 12 个月。

