

Q/PJB

盘山县吴家镇金彬冷面厂企业标准

Q/PJB 0001S-2018

冷 面



联系人：白海川

电话：13204270808

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

盘山县吴家镇金彬冷面厂 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 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》和 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定。

本企业标准中设定的“黄曲霉毒素 B1”严于国家标准。

本标准由盘山县吴家镇金彬冷面厂提出并起草。

本标准主要起草人：金雪彬。

本标准属首次发布。



冷 面

1 范围

本标准规定了冷面的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、玉米粉为主要原料，以玉米淀粉、食盐为辅料，经机制加工制成的冷面。

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 1355 小麦粉

GB 2715 粮食卫生标准

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 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

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/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5517 粮食、油料检验 粮食酸度测定法

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/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10463 玉米粉

GB 14881 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

LS/T 3212 挂面

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

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355、GB 2763 的规定。



- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 荞麦粉：应符合 GB 2715、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 玉米粉：应符合 GB 2763、GB/T 10463 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
色 泽	具有原料本身固有色泽
滋、气味	具有本品特有的气味，无异味
组织形态	粗细均匀，实心条状
烹 调 性	煮熟后口感不牙碜
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	指 标
水分/ (%)	≤ 15
酸度/ (ml/10g)	≤ 4.0
烹调损失/ (%)	≤ 25.0
断条率/ %	≤ 5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 4.9

3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)			
	N	C	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000
沙门氏菌	5	0	0/25g	---



3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 其他污染物指标

应符合GB 2762的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、杂质、组织形态

将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。

4.1.2 滋、气味、烹调性

取100g冷面放入500mL水的容器中，加热煮沸5min，轻轻搅拌，观察冷面的形态，用鼻嗅、口尝对滋、气味、烹调性进行检查。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定方法测定。

4.2.2 酸度

按GB/T 5517规定方法测定。

4.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

4.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22规定方法测定。

4.2.6 烹调损失、断条率

按LS/T 3212规定方法测定。

4.3 微生物指标

按GB 4789.4、GB 4789.10规定方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 以同一次投料、同一班次、同一生产线，生产的产品为一个批次。

5.2.2 随机抽样样量不少于2kg，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质检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、水分、酸度、烹调损失、断条率。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

5.5 判定规则

产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料相关标准规定，应干燥、清洁、无异味，不影响冷面品质。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防晒，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。

6.4 贮存

产品贮存在清洁卫生的冷库内，冷库温度低于 -5°C ，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在上述贮存条件下，保质期为6个月。

