

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2113 016 S-2018 号  
标准有效期截止至 年 月 日

# Q/PJG

## 盘锦佳格食品有限公司企业标准

Q/ PJG 0001S-2018

### 冷 面

2018-09-22 发布

2018-10-22 实施

盘锦佳格食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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。

本标准执行贯彻强制性国家标准 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦佳格食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙奇

本标准属首次发布。



# 冷 面

## 1 范围

本标准规定了冷面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用油、水为主要原料，辅以食用盐、碳酸钠，脱氢乙酸钠，经原辅料处理、压制成型、自然干燥、包装而成的非即食冷面制品。

## 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/T 1535 大豆油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- SB/T 10292 食用调和油
- 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 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉: 应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 食用油: 应符合 GB/T 1535、GB 15196、SB/T 10292 的规定。
- 3.1.4 食用盐: 应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食品添加剂 碳酸钠: 应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.7 食品添加剂 脱氢乙酸钠: 应符合 GB 25547 的规定。

#### 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   | 呈均匀的白色、淡黄色至黄色、浅灰色或灰色 | 取试样250g置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下，观其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 滋、气味 | 气味正常、无霉味及其他异味        |  |
| 形态   | 块形整齐，薄厚均匀            |  |
| 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)       | ≤ 55   | GB 5009.3   |
| 酸度/ (ml/10g)       | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 总砷 (以As计) / mg/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素B1/(μg /kg)   | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |

#### 3.4 微生物指标

##### 3.4.1 菌落总数、大肠菌群



应符合表 3 的规定。

Q/ PJG 0001S-2018

表 3 菌落总数、大肠菌群

| 项目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|---------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|               | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/ (CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/ (CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |

样品的分析与处理按GB4789.1和GB/T4789.22执行。

### 3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25g表示) |   |                       |                       | 检验方法          |
|---------|--|---|-----------------------|-----------------------|---------------|
|         | n                                      | c | m                     | M                     |               |
| 沙门氏菌    | 5                                      | 0 | 0                     | -                     | GB 4789.4     |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                      | 1 | 10 <sup>2</sup> CFU/g | 10 <sup>3</sup> CFU/g | GB 4789.10第二法 |

注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070进行检验。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料添加剂等入库前应按标准要求检验合格后或验证合格后方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

#### 4.2.1 组批

同一批配料、同一班次、同一生产线、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

#### 4.2.2 抽样

从同一规格、同一生产日期、同一批次的产品随机抽取样品,抽样基数不得少于 200 个最小包装,抽样数量不低于 1kg,样本分为 2 份,一份供检验,另一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品按本标准要求经公司质量部门检验合格,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、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品；

4.5.2 检验结果中微生物指标中有一项或者一项以上检验结果不合格，则判该批产品为不合格。若微生物指标合格，其余项目有不合格，则加倍在同一批产品中抽样复检，复检结果全部合格则判该批产品为合格；复检结果有一项或者一项以上不合格则判该批为不合格。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装 包装材料、容器应符合 GB 4806.1 的规定。

5.2.1 内包装采用复合膜应符合 GB /T 28118、GB 9683 和 GB 4806.7 的规定。

5.2.2 采用外包装应符合 GB 4806.8 的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，运输时必须遮盖、防日晒雨淋，装卸时小心轻放，严禁磕碰、严禁摔、撞击、挤压。

#### 5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。严禁露天堆放，日晒、雨淋和靠近热源。产品堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆放高度以不倒塌、不压坏包装为限。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为 6 个月。温度 0~5℃ 冷藏条件下，保质期为 12 个月。

