



412965S-2022



台前县鑫迪食品有限公司企业标准

Q/TXS 0001S-2022

冷冻面制品

2022-10-30 发布

2022-10-30 实施

台前县鑫迪食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县鑫迪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹贻忠。

H N
Q B

冷冻面制品

1 范围

本标准规定了冷冻面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、酵母、起酥油、味精、芝麻、白砂糖、葱、十三香调味料中的一种或多种，经和面、制面皮或不制面皮、包入或不包入糖料（白砂糖、红糖、赤砂糖中的一种或几种、加入小麦粉）、成型、冷冻、包装而成的非即食冷冻面制品。

根据配方不同可分为：手抓饼、香酥饼、风味饼、糖糕。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10红糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 6.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009. 44
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 45（糖糕） 0. 18（其它）	GB 5009. 12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于经油脂调制的产品。		

2. 4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2. 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、酵母、起酥油、味精、芝麻、白砂糖、葱、十三香调味料中的一种或多种，经和面、制面皮或不制面皮、包入或不包入糖料（白砂糖、红糖、赤砂糖中的一种或几种、加入小麦粉）、成型、冷冻、包装而成的非即食冷冻面制品。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

台前县鑫迪食品有限公司