



410163S-2022



河南哩格隆食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

速冻面制品

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

河南哩格隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南哩格隆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨树岭。

本标准自发布之日起替代 Q/HLS 0001S-2019。

H N
Q B

速冻面制品

1 范围

本标准规定了速冻面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉或玉米面，添加白砂糖、起酥油（花生油、特丁基对苯二酚）、酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、磷酸二氢钙、碳酸钙）、食用盐、天然胡萝卜素，经调配混合、加水和面、压面成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成的速冻面制品。

根据原料不同分为：玉米窝头速冻面制品、荷叶饼速冻面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉和玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.7 起酥油（花生油、特丁基对苯二酚）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。

2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有本品特有的性状	取出10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味、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
水分，g/100g	≤ 60	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计）,mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
*: 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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为主要原料，添加玉米粉或玉米面，添加白砂糖、起酥油（花生油、特丁基对苯二酚）、酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、磷酸二氢钙、碳酸钙）、食用盐、天然胡萝卜素，经调配混合、加水和面、压面成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成的速冻面制品。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。

河南哩格隆食品有限公司

H N
Q B