



411084S-2022



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0004S-2022

凉面

2022-04-29 发布

2022-04-29 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南大张实业有限公司。

本标准主要起草人：郭新江、郭艳玲、秦静。

H N

Q B

凉面

1 范围

本标准规定了凉面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生面条为主要原料，经熟制、冷却后，加入食用大豆油拌制而成的凉面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2 食用大豆油应符合GB 2716的规定。

2.1.3 生面条应符合Q/DZSY 0001S（本公司企业标准）的规定。

2.2 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	呈本品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下观察其色泽和性状，杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无霉味及其他异味	
性 状	呈条形，粗细均匀，无糊面及明显并条	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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) ≤	70	GB 5009.3
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

* 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

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789. 3
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
注：a、样品采样及处理按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 生产加工过程卫生要求

应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售增加验证检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生面条为主要原料，经熟制、冷却后，加入食用大豆油拌制而成的凉面。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

河南大张实业有限公司

H N

Q B