



411480S-2022



## 新乡市平原示范区美琪面食坊企业标准

Q/XPM 0001S-2022

# 冷面

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

新乡市平原示范区美琪面食坊 发布

## 前 言

本标准由新乡市平原示范区美琪面食坊提出并起草。

本标准起草人：刘新领、崔瑞霞。

H N

Q B

# 冷面

## 1 范围

本标准规定了冷面的分类、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，添加淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、玉米粉、可可粉、荞麦粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉、食用盐、谷朊粉、大豆油、碳酸钠中的几种，经加水 and 面、挤压熟化成型、烘干或不烘干、冷却、真空包装加工而成的非即食冷面。

根据使用不同的原料分为：冷面、牛筋冷面、花色玉米冷面、花色荞麦冷面、花色米粉冷面、花色淀粉冷面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、橡子淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 荞麦粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
色泽	具有本品特有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤	45.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	2.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	2.0	GB 5009.44
注: *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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为主要原料，添加淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、橡子淀粉中的一种或多种）、玉米粉、可可粉、荞麦粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉、食用盐、谷朊粉、大豆油、碳酸钠中的几种，经加水和面、挤压熟化成型、烘干或不烘干、冷却、真空包装加工而成的非即食冷面。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡市平原示范区美琪面食坊

Q B