



413176S-2023



新乡市新麦香食品有限责任公司企业标准

Q/XXMX 0001S-2023

方便冷面

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

新乡市新麦香食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新麦香食品有限责任公司提出并起草。
本标准主要起草人：苏振峰。

H N
Q B

方便冷面

1 范围

本标准规定了方便冷面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用盐、乳酸钠、乳酸、碳酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、挤压成型、冷却、包装、搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包、花生包、紫菜包、虾皮包中的几种或全部），加工而成的非即食方便冷面。

根据搭配不搭配调味料包，分为未搭配料包产品、搭配料包产品。

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 调味粉包、调味酱包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.3 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 菌菇包、木耳丝包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 虾皮包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 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	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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（仅适用于冷面）	≤ 65.0	GB 5009.3
^a 酸度，°T	≤ 2.0	GB 5009.239
铅 ^b *(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：带*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于冷面的检验。 b 适用于未搭配料包的产品仅检测冷面，搭配料包的产品冷面和调味料包的混合检验。 c 适用于外购调味料包的混合检验。		

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 适用于未搭配料包的产品仅检测冷面，搭配料包的产品冷面和调味料包的混合检验。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；外购调味料包中食品添加剂的使用也应符合 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（仅适用于冷面）。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用盐、乳酸钠、乳酸、碳酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、挤压成型、冷却、包装、搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包、花生包、紫菜包、虾皮包中的几种或全部），加工而成的非即食方便冷面。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依据。

本标准中冷面产品属性为方便米面制品（食品分类号为：06.07）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市新麦香食品有限责任公司