



411687S-2023



濮阳市麦特斯食品有限公司企业标准

Q/PMS 0001S-2023

冷冻面制品

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

濮阳市麦特斯食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市麦特斯食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王崇芳。

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、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经和面、醒发、烙制成型或不烙制成型、冷冻、包装而成的非即食冷冻面制品。

根据配方不同可分为：白吉馍、潼关饼。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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
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	开水漱口，品其滋味
----	-----------	-----------

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
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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

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、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经和面、醒发、烙制成型或不烙制成型、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。

H N

濮阳市麦特斯食品有限公司

Q B