



411744S-2023



濮阳市盛德食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2023

冷冻面制品

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

濮阳市盛德食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由濮阳市盛德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹义才。

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，添加或不添加食用盐、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、葱、十三香调味料中的一种或多种，经和面、制面皮或不制面皮、包入或不包入糖料（白砂糖、红糖、赤砂糖中的一种或几种、加入小麦粉）或馅料（豆沙、红豆泥、红薯泥、枣泥中的一种或几种）、裹或不裹面包糠、成型、冷冻、包装而成的非即食冷冻面制品。

根据原辅料不同可分为：手抓饼、香酥饼、风味饼、馅饼、糖糕。

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红糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11豆沙、红豆泥、红薯泥、枣泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.12葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14面包糠应符合 Q/DQY 0001S 的规定，见附录 A。

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（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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45（使用糖料或馅料的产品） 0.18（其它）	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

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。

Q/DQY

德州清瑶食品有限公司企业标准

Q/DQY 0001S-2019

发酵面包糠

2019-05-16 发布

2019-05-16 实施

德州清瑶食品有限公司 发布

Q/DQY 0001S-2019

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由德州清瑶食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙凤清。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

发酵面包糠

1 范围

本标准规定了发酵面包糠的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉和生活饮用水为主要原料，选择性添加起酥油、食用葡萄糖、食用淀粉、食糖、食用盐、酵母、玉米粉食品添加剂 柠檬黄、日落黄、辣椒红、姜黄、面包改良剂、面包乳化剂、胭脂树橙、 β -胡萝卜素 中的一种或多种辅料，经配料、和面、整形、发酵、熟化、冷却、粉碎、干燥（或不干燥）、包装制成的非即食发酵面包糠。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/DQY 0001S-2019

- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- LS/T 3218 起酥油
- GB/T 10463 玉米粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局第98号令 《食品召回管理规定》

3 分类

本产品分为鲜面包糠、干面包糠。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

4.1.7 起酥油

应符合 LS/T 3218 的规定。

4.1.8 柠檬黄

应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.9 日落黄

应符合 GB 6227.1 的规定。

4.1.10 辣椒红

应符合 GB 1886.34 的规定。

4.1.11 姜黄

应符合 GB 1886.60 的规定。

4.1.12 β -胡萝卜素

应符合 GB 8821 的规定。

4.1.13 胭脂树橙

应符合 GB 2760 的规定。

4.1.14 面包改良剂、面包乳化剂

应符合 GB 26687 的规定。

4.1.15 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.16 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

4.2.1 干发酵面包糠

配料→和面→整形→发酵→熟化→冷却→粉碎→干燥→包装→检验→入库。

4.2.2 鲜发酵面包糠

配料→和面→整形→发酵→熟化→冷却→粉碎→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	正常，均匀一致。
滋味、气味	具有该产品固有的滋味与气味，无异味。
组织形态	粉状，规则均匀。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
水分/（g/100g）	≤	鲜面包糠	干面包糠
		40	15
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤	0.05	/
酸度 /（° T）	≤	9	
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2	
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	4.0	

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25g 或/25mL 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfn/g	1000cfn/g
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值				

Q/DQY 0001S-2019

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

随机抽样，置于清洁的白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

7.2.3 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

7.3.1 致病菌

按 GB 29921 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 抽样

从每批产品中随机抽样至少 2kg（至少 4 个独立包装）进行出厂检验，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。净含量的抽样按 JJF 1070 执行。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸度。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

Q/DQY 0001S-2019

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上, 再恢复生产时;
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

8.4.2 致病菌检验项目如有一项不符合要求, 即判该批产品为不合格, 其它项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。致病菌检测不合格不能复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用塑料材质, 应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 产品包装应完整、密封严密、封口牢固。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 运输产品的工具应符合卫生要求, 装卸时应小心, 严禁重压。

9.4 贮存

9.4.1 干面包糠应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的环境中。不得与有毒、有害、有异味的物品或其它杂物混。贮存于清洁、干燥的环境, 防止受潮。鲜面包糠应贮存在-18℃环境中, 不得与有毒、有害、有异味的物品或其它杂物混放。

9.4.2 在本标准规定条件下, 干面包糠保质期为 18 个月, 鲜面包糠保质期为 4 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、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、葱、十三香调味料中的一种或多种，经和面、制面皮或不制面皮、包入或不包入糖料（白砂糖、红糖、赤砂糖中的一种或几种、加入小麦粉）或馅料（豆沙、红豆泥、红薯泥、枣泥中的一种或几种）、裹或不裹面包糠、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。

濮阳市盛德食品有限公司