412181S-2023

河南珍爱食品有限公司企业标准

Q/HZA 0002S-2023

冷面

2023-07-18 发布　　2023-07-18 实施

河南珍爱食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南珍爱食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢娟。

本标准自实施之日起，替代 Q/HZS 0002S-2020（备案号：416127S-2020）。

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，添加玉米面粉、荞麦面粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、橡子淀粉、可可粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、食用盐、谷朊粉、大豆油中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、栀子黄、醋酸酯淀粉、乳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸一钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、乳酸链球菌素（仅适用于湿冷面）、碳酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、姜黄、核黄素、β-胡萝卜素、叶黄素、栀子蓝、姜黄素、红曲米，红曲红、红花黄、柑橘黄、高粱红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、胭脂虫红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，添加生活饮用水，经和面、挤压熟化成型、烘干或不烘干、冷却或不冷却、真空或不真空包装加工而成的即食冷面。

根据使用的原料、形状、直径的不同分为：干冷面、湿冷面（烤冷面）、切冷面（切面）、牛筋冷面（牛筋面）、花色玉米干冷面（俗名馇条）、花色荞麦干冷面、花色米粉干冷面 、花色淀粉干冷面、花色干切冷面（花色干切面）、花色玉米湿冷面（俗名馇条）、花色荞麦湿冷面、花色米粉湿冷面、花色淀粉湿冷面、花色绿豆粉切冷面（花色绿豆粉切面）、花色红豆粉切冷面（花色红豆粉切面）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 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 玉米面粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 荞麦面粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食盐应符合 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 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.19 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.20 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。

2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.24 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.27 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.30 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.31 核黄素应符合 GB 14752 的规定。

2.1.32β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.33 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.34 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.36 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.38 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。

2.1.39 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.41 胭脂树橙(又名红木素,降红木素) 应符合 GB 1886.316 的规定。

2.1.42 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.44 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	具有各品种应有的形状，粗细均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂　质	无肉眼可见的外来杂质	

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	干冷面和花色干冷面	≤	18.0	GB 5009.3
	其他	≤	50.0	
酸度（干基），°T		≤	4.0	GB 5009.239
食用盐（以 NaCl 计），%		≤	2.0	GB 5009.44
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_1，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
[a]栀子黄，g/kg		≤	1.5	GB 5009.149
[a]磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
[a]核黄素，g/kg		≤	0.05	GB 5009.85
[a]β-胡萝卜素，g/kg		≤	1.0	GB 5009.83
[a]叶黄素，g/kg		≤	0.15	GB 5009.248
[a]姜黄素，g/kg		≤	0.5	SN/T 4890
[a]胭脂树橙，g/kg		≤	0.012	GB 5009.287

注:1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、[a]仅适用于添加了该食品添加剂的产品。

3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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	100	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	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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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，添加玉米面粉、荞麦面粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、橡子淀粉、可可粉、大米粉、绿豆粉、红豆粉、糯米粉、紫米粉、黑米粉、食用盐、谷朊粉、大豆油中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、栀子黄、醋酸酯淀粉、乳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸一钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、乳酸链球菌素（仅适用于湿冷面）、碳酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、姜黄、核黄素、β-胡萝卜素、叶黄素、栀子蓝、姜黄素、红曲米，红曲红、红花黄、柑橘黄、高粱红、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、胭脂虫红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，添加生活饮用水，经和面、挤压熟化成型、烘干或不烘干、冷却或不冷却、真空或不真空包装加工而成的即食冷面。

根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本产品在 GB 2760 的类别为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南珍爱食品有限公司

HN QB