



410067S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0004S-2024

冷藏面制品

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南三味真厨实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三味真厨实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞峰。

H N

Q B

冷藏面制品

1 范围

本标准规定了冷藏面制品的要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以湿面条为主要原料，配以奥尔良鸡排、大豆油、拌面酱、上海青、西红柿、小香葱、红尖椒、熟芝麻、饮用水、猪软骨、番茄浓汤、速冻水果玉米粒、豚骨拉面汁、五香卤料、香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁中的一种或几种）、食用盐、味精中的几种为辅料，经辅料处理、熟制（蒸制或炒制）、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的冷藏面制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 湿面条应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 奥尔良鸡排应符合 SB/T 10482 的规定。
- 2.1.3 猪软骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 番茄浓汤、拌面酱、豚骨拉面汁、五香卤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 速冻水果玉米粒应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 上海青、西红柿、小香葱、红尖椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	将适量样品置于白色瓷盘中， 在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽、杂质，嗅其气味； 然后用温开水漱口，品其滋
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	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
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅适用于加入坚果或肉类原料制成的产品;		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	10 ⁵	---	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌, /25g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
单核细胞增生李斯特菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限于加入肉制品制成的产品。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

4 保质期

在 0℃-10℃条件下，产品保质期为 48 小时，保质期限起始时间从产品包装结束起计算，起始时间和期限时间要求精确到小时、分钟。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以湿面条为主要原料，配以奥尔良鸡排、大豆油、拌面酱、上海青、西红柿、小香葱、红尖椒、熟芝麻、饮用水、猪软骨、番茄浓汤、速冻水果玉米粒、豚骨拉面汁、五香卤料、香辛料粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁中的一种或几种）、食用盐、味精中的几种为辅料，经辅料处理、熟制（蒸制或炒制）、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的冷藏面制品。

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。

河南三味真厨实业发展有限公司