



411204S-2024



商丘市睢阳区玉祥食品坊企业标准

Q/SSYS 0001S-2024

# 朝鲜面、烤冷面

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

商丘市睢阳区玉祥食品坊 发布

## 前 言

本标准由商丘市睢阳区玉祥食品坊提出。

本标准起草单位：商丘市睢阳区玉祥食品坊。

本标准主要起草人：李明祥。

H N  
Q B

# 朝鲜面、烤冷面

## 1 范围

本标准规定了朝鲜面、烤冷面的术语和定义、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和水为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、黑麦粉、藜麦粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红薯粉中的一种或几种，加入碳酸钠、食用盐，经和面、挤丝熟化、老化不老化、包装等生产工艺制成的非即食朝鲜面、烤冷面。

根据工艺、食用方法的不同，可分为朝鲜面、烤冷面。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 朝鲜面是以小麦粉和水为主要原料，添加或不添加辅料，经过和面、挤丝熟化等工艺制作而成的一种具有口感筋道、滑爽，在朝鲜族广泛食用的传统面条。用常温水浸泡后，经过常压沸水煮制，加入热汤或冷汤后即可食用。

2.2 烤冷面是以小麦粉和水为主要原料，添加或不添加辅料，经过和面、挤丝熟化等工艺制作而成的一种具有口感筋道、滑爽，在朝鲜族广泛食用的传统面食。经烤制后，加入或不加入配菜后即可食用。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.6 黑麦粉、藜麦粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

### 3.2 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   | 烤冷面为片状、朝鲜面为线状        | 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            |                                                                |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气、滋味，无异味、无酸败 |                                                                |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质            |                                                                |

### 3.3 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，%<br>≤                        | 55.0 | GB 5009.3  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg<br>≤            | 0.5  | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg<br>≤            | 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg<br>≤ | 5.0  | GB 5009.22 |
| 注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。   |      |            |

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

朝鲜面、烤冷面是以小麦粉和水为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、黑麦粉、藜麦粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、黍米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、红豆粉、红薯粉中的一种或几种，加入碳酸钠、食用盐，经和面、挤丝熟化、老化不老化、包装等生产工艺制成的非即食朝鲜面、烤冷面。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区玉祥食品坊