

Q/YMXS 0001S-2025



永城市嫚雪食品厂企业标准

Q/YMXS 0001S-2025

冷冻面制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

永城市嫚雪食品厂 发布

前 言

本标准由永城市嫚雪食品厂提出并起草。

本标准起草人：王向雨。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、白砂糖、起酥油、果蔬粉/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、酵母、植物油（玉米油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、复配膨松剂【焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、L-苹果酸、卡拉胶、黄原胶、食用盐、淀粉中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、和面、压制成型、分切、包入或不包入馅料{红小豆、红豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、煮制为原料，或以红豆沙（泥）、果蔬丁（粒）/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）为原料，加入或不加入白砂糖、果蔬丁（粒）/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种}，经卷制成型或成型、沾裹或不沾裹芝麻、包装而成非即食冷冻面制品。

根据产品的所用原料不同分为不同产品：冷冻春卷、冷冻南瓜饼、冷冻紫薯饼、冷冻红薯饼、冷冻油条坯等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 果蔬酱（泥）应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 红小豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 红豆沙（泥）应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.20 果蔬丁（粒）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于使用该食品添加剂的产品检验。

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 的规定。

2.5 食品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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、白砂糖、起酥油、果蔬粉/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、酵母、植物油（玉米油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、复配膨松剂【焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、L-苹果酸、卡拉胶、黄原胶、食用盐、淀粉中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、和面、压制成型、分切、包入或不包入馅料{红小豆、红豆中的一种或两种为原料，经清洗、浸泡、煮制为原料，或以红豆沙（泥）、果蔬丁（粒）/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）为原料，加入或不加入白砂糖、果蔬丁（粒）/酱（泥）（橙子、苹果、山楂、蓝莓、草莓、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种}，经卷制成型或成型、沾裹或不沾裹芝麻、包装而成非即食冷冻面制品。

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》的相关规定，制定本企业标准，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。

永城市嫚雪食品厂

QB