



412699S-2025



漯河市寨尚旺食品有限公司企业标准

Q/LZS 0004S-2025

烤冷面

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

漯河市寨尚旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市寨尚旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程林浩。

H N

Q B

烤冷面

1 范围

本标准规定了烤冷面的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、食用盐中的一种或两种，经配料、挤压熟制、冷却、压片、切片、包装生产工艺制成的非即食烤冷面。

根据原辅料不同，可分为不同品种。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

烤冷面是以小麦粉和水为主要原料，添加或不添加辅料，经过配料、挤压熟制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。

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	片状	从样品中取出适量，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	具有该产品应有的色泽	
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, %	≤ 55.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 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 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
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: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

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

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、食用盐中的一种或两种，经配料、挤压熟制、冷却、压片、切片、包装生产工艺制成的非即食烤冷面。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。

H N

漯河市寨尚旺食品有限公司

Q B