



412866S-2025



思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0007S-2025

冷藏面制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：王丽娟、常战战、范雯、程云云、张明珠、董亚军。

本标准适用于思念食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司。

H N

Q B

冷藏面制品

1 范围

本标准规定了冷藏面制品的术语和定义、要求、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加棕榈油、食用酒精、食用盐、谷物粉（燕麦粉、荞麦粉、青稞粉中的一种或几种）、蔬菜汁（南瓜汁、甜菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁中的一种或几种）、脱水蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、胡萝卜粉、甜菜粉中的一种或几种）、栀子黄、绿茶粉、可可粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、蛋清粉、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌全蛋液、食用猪油、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食品用预糊化淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、墨鱼粉调味料、谷朊粉、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、富马酸一钠、海藻酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉的一种或几种配料为面皮辅料，经和面、压延、制皮。同时配以馅料{猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、冻虾仁、小龙虾仁、冷冻鱼肉、鲑鱼、鱿鱼、鳕鱼、海胆黄、蟹黄、蟹肉、瑶柱、鲍鱼、鱼籽、海米、虾皮、虾粉、芝士、膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）、豆腐、豆腐皮、豆腐干、韭菜、韭黄、黄瓜、西蓝花、芹菜、香菇、木耳、姬松茸、大葱、姜、大蒜、香菜、洋葱、上海青、胡萝卜、杏鲍菇、菠菜、蟹味菇、香葱、西葫芦、芥菜、马蹄、笋丝、玉米粒、槐花、酸菜、榨菜、辣白菜、大白菜、蒜黄、娃娃菜、包菜、茴香、白萝卜、青萝卜、青椒、荆芥、莲藕、莴笋、番茄、粉丝、粉条、魔芋制品、竹笋、海苔、海带、裙带菜、紫菜、鸡蛋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用油脂制品（起酥油、人造奶油）、食用猪油、橄榄油、芝麻油、花生油、大豆油、花椒油、食用调味油、食用盐、白砂糖、味精、山楂、香辛料[白胡椒、黑胡椒、五香粉、十三香、孜然粉、生姜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、草果、荜拔、砂仁、丁香、肉豆蔻、肉桂、甘草、高良姜中的一种或几种]、白芝麻粉、酱油、料酒、蚝油、鱼露、复合调味料（海鲜增鲜粉、大地鱼粉调味料、骨汤粉调味料、虾肉粉调味料、牛肉粉调味料、番茄酱、葱油牛肝菌调味料、果木烟熏风味调味料、黑胡椒酱、藤椒酱、香辛料调味汁、麻辣小龙虾酱、沙茶酱中的一种或几种）、胶原蛋白粉、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、蛋制品（鸭蛋黄粉、咸鸭蛋黄、蛋清粉、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌全蛋液中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食品用预糊化淀粉中的一种或几种）中的一种或几种制馅}，经加工成型、包装工艺，经快速降温至冻结点以上，7℃以下，并在冷藏（0℃~4℃）条件下贮存、运输及销售的生制非即食冷藏面制品（饺子、馄饨）。

2 术语和定义

2.1 冷藏面制品

以小麦粉、水为主要原料制皮，同时配以馅料，经加工成型、包装等工艺，经快速冷却工艺，使产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下，并在冷藏（0℃~4℃）条件下贮存、运输及销售的生制非即食冷藏面制品（饺子、馄饨）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB1355 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.3 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 虾仁应符合 GB/T 30889 的规定。
- 3.1.6 上海青应符合 NY/T 1987 的规定。
- 3.1.7 香葱、大葱、大蒜、生姜、芹菜、香菜、胡萝卜、白萝卜、青椒、荆芥、玉米、马蹄、藕、西葫芦、娃娃菜、韭菜、黄瓜、西蓝花、包菜、圆白菜、大白菜、蒜黄、菠菜、芥菜应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 3.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 魔芋制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.12 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.14 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 3.1.15 莴笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 3.1.16 玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 3.1.17 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.18 海带应符合 GB/T20554 的规定。
- 3.1.19 马蹄应符合 NY/T 1069 的规定。
- 3.1.20 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。
- 3.1.21 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.23 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.24 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 3.1.25 香辛料类应符合 NY/T 901 的规定。
- 3.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.27 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.29 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 3.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.33 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.34 木耳应符合 GB/T 6792 的规定。
- 3.1.35 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.36 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.37 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.38 粉条、粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.40 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 3.1.41 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.42 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 3.1.43 食用猪油应符合 GB/T 8937 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
色泽	具有该产品应有的色泽	按GB/T5009.56规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
气味	具有该产品应有的气味，无霉变、无异味	
滋味	具有该产品具有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	
性状	固体，具有产品相应的形态	

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
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
水分/（g/100g）	≤ 75	GB 5009.3
脂肪/（g/100g）	≤ 25（馅料中含有动物性原料的产品）	GB 5009.6
蛋白质 ^b /（g/100g）	≥ 2.5	GB 5009.5
酸度 ^c /（°T）	≤ 5	GB 5009.239
馅含量/（g/100g）	≥ 35（除馄饨外产品），馄饨≥25	GB/T 23786 附录 A
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12

栀子黄 ^d /(g/100g)	≤	1.0	GB 5009.149
<p>a: 仅限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料,或经油脂调制的冷藏面制品。</p> <p>b: 蛋白质仅限添加动物性原料的馅料检验。</p> <p>c: 酸度以面皮为检测样品。</p> <p>d: 限添加此添加剂的面皮检测。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁷	3×10 ⁷	GB 4789.2

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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 其他要求

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,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定,食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 保质期

贮存温度在 0℃~4℃时,保质期为 2 天(48 小时)。

4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。菌落总数验证检验一月一次。型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加棕榈油、食用酒精、食用盐、谷物粉（燕麦粉、荞麦粉、青稞粉中的一种或几种）、蔬菜汁（南瓜汁、甜菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁中的一种或几种）、脱水蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、紫薯粉、胡萝卜粉、甜菜粉中的一种或几种）、栀子黄、绿茶粉、可可粉、火龙果粉、草莓粉、蓝莓粉、蛋清粉、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌全蛋液、食用猪油、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食品用预糊化淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、墨鱼粉调味料、谷朊粉、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、富马酸一钠、海藻酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉的一种或几种配料为面皮辅料，经和面、压延、制皮。同时配以馅料{猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、冻虾仁、小龙虾仁、冷冻鱼肉、鲑鱼、鱿鱼、鳕鱼、海胆黄、蟹黄、蟹肉、瑶柱、鲍鱼、鱼籽、海米、虾皮、虾粉、芝士、膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）、豆腐、豆腐皮、豆腐干、韭菜、韭黄、黄瓜、西蓝花、芹菜、香菇、木耳、姬松茸、大葱、姜、大蒜、香菜、洋葱、上海青、胡萝卜、杏鲍菇、菠菜、蟹味菇、香葱、西葫芦、芥菜、马蹄、笋丝、玉米粒、槐花、酸菜、榨菜、辣白菜、大白菜、蒜黄、娃娃菜、包菜、茴香、白萝卜、青萝卜、青椒、荆芥、莲藕、莴笋、番茄、粉丝、粉条、魔芋制品、竹笋、海苔、海带、裙带菜、紫菜、鸡蛋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用油脂制品（起酥油、人造奶油）、食用猪油、橄榄油、芝麻油、花生油、大豆油、花椒油、食用调味油、食用盐、白砂糖、味精、山楂、香辛料[白胡椒、黑胡椒、五香粉、十三香、孜然粉、生姜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、草果、荜拨、砂仁、丁香、肉豆蔻、肉桂、甘草、高良姜中的一种或几种]、白芝麻粉、酱油、料酒、蚝油、鱼露、复合调味料（海鲜增鲜粉、大地鱼粉调味料、骨汤粉调味料、虾肉粉调味料、牛肉粉调味料、番茄酱、葱油牛肝菌调味料、果木烟熏风味调料、黑胡椒酱、藤椒酱、香辛料调味汁、麻辣小龙虾酱、沙茶酱中的一种或几种）、胶原蛋白粉、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、蛋制品（鸭蛋黄粉、咸鸭蛋黄、蛋清粉、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌全蛋液中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食品用预糊化淀粉中的一种或几种）中的一种或几种制馅}，经加工成型、包装工艺，经快速降温至冻结点以上，7℃以下，并在冷藏（0℃~4℃）条件下贮存、运输及销售的生制非即食冷藏面制品（饺子、馄饨）。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中菌落总数指标限值要求按照公司内控指标制定。

本标准所涉及产品的面皮在 GB 2760 中的类别为 06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）。

本标准中铅指标严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

H N

Q B