



412567S-2026



新郑市麦粒香食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XMLX 0001S-2026

烤冷面

2026-09-01 发布

2026-09-01 实施

新郑市麦粒香食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新郑市麦粒香食品厂提出并起草。

本标准起草人：冯言言。

H N
Q B

烤冷面

1 范围

本标准规定了烤冷面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、食用香精中的一种或多种，经配料、加适量水和面、挤丝、加热成型、压片、切割、包装制成的具有一定熟化度的非即食烤冷面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用香精应符合 GB 30616 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
组织形态	薄片状，外形整齐，表面有均匀条状压痕	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有产品应有的气味，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
水分, g/100g ≤	55.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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

应符合GB GB 2760、2761、GB 2762 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。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，添加食用盐，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、食用香精中的一种或多种，经配料、加适量水和面、挤丝、加热成型、压片、切割、包装制成的具有一定熟化度的非即食烤冷面。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准在GB 2760中的类别为06.03.02小麦粉制品[除06.03.02.01生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）之外]。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新郑市麦粒香食品厂

Q B