辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0213 S- 2018 号

Q/SJQ

沈阳市于洪区俊淇食品厂企业标准

Q/SJQ 0001S-2018
代替Q/SJQ 0001S-2015

冷冻面团

已备案的企业标准中含有安全
相关内容与食品安全国
地方标准冲突的，该备案
无效。

2018-06-08 发布　　2018-07-08 实施

沈阳市于洪区俊淇食品厂　发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。微生物指标参照 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其它指标根据产品实际测定值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SJQ 0001S-2015《冷冻面团》。

本标准与 Q/SJQ 0001S-2015《冷冻面团》的主要差异：

——核查了规范性引用文件；

——修改了部分理化指标。

本标准由沈阳市于洪区俊淇食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：岑琴。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SJQ 0001S-2015

冷冻面团

1 范围

本标准规定了冷冻面团的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以橄榄油、食用盐、白糖、酵母为辅料，经饮用水和面、发酵、成型、包装、冷冻等机制加工制成的冷冻面团。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 橄榄油：应符合 GB/T 23347 的规定。

3.1.4 白糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品本身固有的色泽	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味。
滋、气味	具有本品特有的气味，无异味	
组织形态	外形完整，无破损，表面不结霜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分 /（g/100g）	≤	60.0	GB 5009.3
酸度 /（mL/10g）	≤	10	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.45	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-致病菌指标可接受水平的限量值，M-致病菌指标的最高安全限量值					

3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；净含量按 JJF 1070 规定的方法检测。

3.6 其他污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881 标准规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格,则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，外包装箱表面储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

内包装袋应符合 GB/T 21302 的规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品贮存在清洁卫生的冷库内，冷库温度低于-18℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在上述贮存条件下，产品保质期为 6 个月。