辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0214 S- 2018 号

Q/SARJ

沈阳市爱然家食品加工厂企业标准

Q/SARJ 0001S-2018

冷　面

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

沈阳市爱然家食品加工厂
2101980000083000

2018-6-21 发布　　2018-7-11 实施

沈阳市爱然家食品加工厂 发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其他指标参照LS/T 3212-2014《挂面》和产品实测值制定。

本标准由沈阳市爱然家食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王爱然、王烁。

本标准属首次发布。

冷　面

1　范围

本标准规定了冷面的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、水、玉米淀粉为主要原料，添加食用盐、食品添加剂碳酸钠等，经配料、和面、压制成型、自然干燥、包装等工序制成，并需再次热加工的非即食谷物制品冷面。

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 191　包装储运图示标志

GB 1355　小麦粉

GB 1886.1　食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2715　食品安全国家标准 粮食

GB 2721　食品安全国家标准 食用盐

GB 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7　食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.239　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 8885　食用玉米淀粉

GB 9683　复合食品包装袋卫生标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品企业通用卫生规范

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

LS/T 3212　挂面

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：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

3.1.4 食品添加剂碳酸钠：应符合 GB1886.1 的规定。

3.1.5 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	浅黄色，均匀一致	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅法对气味进行检验。
滋、气 味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	长条状、粗细均匀，实心圆条，手撕即开	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/%	≤	40	GB 5009.3
酸度/（ml/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失/%	≤	15.0	LS/T 3212
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。

随机抽样样量不少于 2kg，分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经本厂检验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、净含量、烹调损失、酸度。

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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

5 标志、包装、运输与贮存

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。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。

应干燥、清洁、无异味及不影响冷面品质。产品外包装应符合国家相应标准要求。

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

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为 5 天。温度 0～5℃冷藏条件下，保质期为 30 天。冷冻（-18℃及-18℃以下）条件，保质期为 180 天。