辽宁省沈阳[illegible]食品安全企业标准备案
2101 0322S- 2020 号

Q/SWY

沈阳味来央厨食品有限公司企业标准

Q/SWY 0006S-2020

方便烤冷面

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全
地方标准冲突的

2020-07-27 发布　　2020-08-31 实施

沈阳味来央厨食品有限公司　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。

本标准食品安全性指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，辣椒油包中酸价、过氧化值参照GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》菌落总数、大肠菌群指标参照GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳味来央厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩长京。

本标准属首次发布。

方便烤冷面

1 范围

本标准规定了方便烤冷面的术语和定义、要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以烤冷面包为主料，添加酱料包、辣椒油包、脱水蔬菜包、火腿肠、鱼糜制品，经原料处理、配料、熟制、混合、灌装、选配、包装等工序制成的方便烤冷面，干面需煎制或加热包加热后、配以辅料食用。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.80 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及甲基汞的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 956 番茄酱
NY/T 1070 辣椒酱
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10416 调味料酒
T/GZSX 014 豆豉
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 酱料包

以饮用水、郫县豆瓣为原料，以各种新鲜蔬菜类、食用菌类，食用动物油脂、食用植物油、大豆及其制品、蒜蓉辣酱、复合调味料、食用果蔬籽、食用盐、鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物、味精、蚝油、辣椒、白砂糖、绵白糖、麻椒、芝麻、鸡精调味料、食用淀粉、香辛料调味品、各种干果类、料酒、鲜、冻动物性水产品、水产调味品、酱油、酿造食醋、甜面酱、番茄调味酱、酱腌菜、豆豉、麦芽糊精、复合酸水解植物蛋白液中几种为辅料，选择性添加食品添加剂食用冰乙酸、脱氢乙酸钠、5’呈味核甘酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、木聚糖酶、碳酸氢钠、山梨酸钾、黄原胶、苯甲酸钠、食用香精香料，经原料处理、配料、熬制混合、灭菌或不灭菌、灌装、包装等工艺制成的酱料包。

3.2 辣椒油包

以食用植物油、食用动物油为原料，以新鲜蔬菜类，辣椒、麻椒，食用盐、味精，鸡精调味料，食用香精香料，芝麻、孜然、苏子籽、花生、黄豆、复合香辛料为辅料，经原料处理、配料、浸泡、炒制、过滤或不过滤、灌装、包装等工艺制成的辣椒油包。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干面：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及备案有效的企业标准规定。

4.1.2 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.3 脱水蔬菜包、复合香辛料：应符合 GB 2762、GB 2763 及备案有效的企业标准规定。

4.1.4 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物：应符合 GB 2762、GB 2763 及备案有效的企业标准规定。

4.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.9 白砂糖、绵白糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.11 麻椒、孜然：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.12 复合酸水解植物蛋白液、复合香辛料、：应符合 GB 2762、GB 2763 及备案有效的企业标准规定。

4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.15 苏子籽、花生、黄豆、食用果蔬籽、各种干果类：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.16 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.17 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

4.1.18 食用菌类：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.19 大豆及其制品：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.21 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.22 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.23 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。

4.1.24 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.25 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.26 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。

4.1.27 豆豉：应符合 T/GZSX 014 的规定。

4.1.28 蒜蓉辣酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

4.1.29 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。

4.1.30 番茄调味酱：应符合 NY/T 956 的规定。

4.1.31 鱼糜制品：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.32 火腿肠：应符合 GB 2726 的规定。

4.1.33 新鲜蔬菜类：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.34 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.35 食用冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。

4.1.36 琥珀酸二钠：应符合 GB 29939 的规定。

4.1.37 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。

4.1.38 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.39 乳酸链球菌：应符合 GB 1886.231 的规定。

4.1.40 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.41 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

4.1.42 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.43 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

4.1.44 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.45 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.80 的规定。

4.1.46 木聚糖酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

4.1.47 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有每种产品应有的色泽	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	具有每种产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有每种产品各自的形态	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

烤冷面包、酱料包、辣椒油包、脱水蔬菜包、火腿肠、鱼糜制品应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目	指　标						检验方法
	烤冷面包	脱水蔬菜包	辣椒油包	酱料包	火腿肠	鱼糜制品	
氯化物（以氯计）/（g/100g） ≤	——	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤	——	——	3	——	——	——	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	——	——	0.25	——	——	——	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.1	0.9	0.9	0.9	0.4	0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	——	——	0.5	0.5	0.5	——	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	——	——	——	——	1.0	2.0	GB 5009.123

表2 （续）

项　　目	指　标						检验方法
	烤冷面包	脱水蔬菜包	辣椒油包	酱料包	火腿肠	鱼糜制品	
镉（以Cd计）/（mg/kg）　≤	——	——	——	——	0.1	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）　≤	——	——	——	——	——	0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计）/（mg/kg）　≤	——	——	——	——	——	0.1	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）　≤	——	——	——	——	3.0	4.0	GB 5009.26
多氯联苯[a]/（mg/kg）　≤	——	——	——	——	——	0.5	GB 5009.190
注a：多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。							

4.4 微生物指标

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	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 （第二法）
注：适用于所有料包混合后的指标。a：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1　食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2　食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760规定进行。

4.6 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.7 最大农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.8 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

4.10 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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。随机抽取一定数量样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 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、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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) 国家市场监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 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。

6.2 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 的规定，其它包装材料应符合相关标准的规定。产品外包装应符合国家相应标准要求。

6.3 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。

6.4 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条件下，保质期为 10 个月。