

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0030 S-2021 号

Q/RHY

沈阳融汇源餐饮管理有限公司企业标准

Q/RHY 0001S—2021

冷冻面团

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。



2020-12-22 发布

2021-01-21 实施

沈阳融汇源餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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》、GB19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定。其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳融汇源餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高宇

本标准属首次发布。

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、饮用水为原料，以食用盐、白砂糖、起酥油、酵母、食用植物油等为辅料，添加食品添加剂复配膨松剂等，经配料、和面、发酵或不发酵、成型、包装、冷冻工艺制成的冷冻面团。

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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 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 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
- LS/T 3218 起酥油
- JJF 1070 定量包装食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 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.6 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 复配膨松剂：应符合 GB 1886.245 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|-------------------|---|
| 形 态 | 具有该产品应有的组织形态 | 取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 滋、气 味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味 | |
| 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/ (g/100g) | ≤ 70 | GB 5009.3 |
| 酸度/ (mL/10g) | ≤ 10 | GB 5009.239 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ 0.19 | GB 5009.12 |

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目 | 指 标 | | | | 检验方法 |
|---------|--|---|-------|-------|------------------|
| | 采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示) | | | | |
| | n | c | m | M | |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 1000 | 10000 | GB 4789.10 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |

注:a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

食品添加剂使用应符合GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物指标

应符合GB 2762 的规定。

3.7 其他真菌毒素限量

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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定执行检验。

4 检验规则

4.1 入库检查

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规格、同一生产日期的产品为一批。

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，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 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- 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

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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。外箱须标注贮存温度。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。运输工具应设冷冻设施。

5.4 贮存

产品应贮存在冷库中，冷库内温度应控制在-18℃以下，温度波动控制在 2℃以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
