

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0037 S- 2021 号

Q/SJF

沈阳金丰食品有限公司企业标准

Q/SJF 0001S-2021

替代 Q/SJF 0001S-2019

方便冷面

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。



2020-12-24 发布

2021-01-26 实施

沈阳金丰食品有限公司 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：标准的结构和编写》给出的规则编写。

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

本标准代替替代Q/SJF 0001S-2019《方便冷面》；

本标准与Q/SJF 0001S-2019《方便冷面》的主要差异：

——查新规范性引用标准；

——原料中增加了玉米粉、地瓜淀粉、木薯淀粉，增加了陈醋包

——修改了保质期

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SJF 0001S-2019

本标准由沈阳金丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭锋。

方便冷面

1 范围

本标准规定了方便冷面的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦面粉、玉米粉为主要原料，配以适量玉米淀粉、地瓜淀粉、木薯淀粉，添加食用盐、碳酸钠、食用酒精，经调和、压制成型、冷却及包装工序制成的非即食方便冷面，并配加冷面汤汁、调味粉包、调味油包。食用时面条需加热熟制。

冷面汤汁配料：饮用水、白砂糖、味精、食盐、酱油、食醋、牛肉粉调味料、菠萝粉、食品添加剂（食用香精、冰乙酸、碳酸氢钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、糖精钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬酸、焦糖色、5' 呈味核苷酸二钠）。

调味油包配料：食用植物油、鲜麻椒、香辛料（辣椒面、芝麻、八角、桂皮、香叶、花椒、丁香、甘草、草果、姜、白豆蔻、茴香）、复合调味粉

调味酱包配料：猪肉 大葱 辣椒 大豆油 酿造酱油 白砂糖 牛肉粉调味料 味精 复合香辛料 食用盐 郫县豆瓣酱（红辣椒 蚕豆仁 小麦粉 食用盐 食用橄榄油 香辛料 苯甲酸钠 山梨酸钾）

调味粉包配料：辣椒粉、芝麻。

陈醋包：陈醋

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/T 1355 小麦粉

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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
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/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
SB/T 10513 牛肉粉调味料
SB/T 10303 老陈醋质量标准
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 荞麦粉：应符合 GB/T 35028、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 芝麻：应并符合 GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉、地瓜淀粉、木薯淀粉：应符合 GB 31367 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.9 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.13 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.14 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.15 陈醋：应符合 SB/T 10303 的规定。
- 3.1.16 香辛料（辣椒面、芝麻、八角、桂皮、香叶、花椒、丁香、甘草、草果、姜、白豆蔻、茴香）：
应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.17 饮用水：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	具有产品天然色泽	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	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	条状、粗细均匀（面条）；粉末状（调味粉包）；油状液体（辣油包）；水状液体（冷面汤汁、陈醋）；粘稠半固体（调味酱包）	
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 ^a /%	≤ 45	GB 5009.3
酸度 ^a / (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

注：a 仅限面条。

3.4 微生物指标（仅限于冷面汤汁）

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/mL）	5	2	5000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	10000	GB 4789.10（第二法）

注a：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.22执行。

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。

随机抽取一定数量样品分成两份，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、净含量；面条增加水分、酸度，冷面汤汁增加菌落总数、大肠菌群。

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 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条件下，常温保质期为 6 个月。
