辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 6050 S- 2018 号

Q/JQX

沈阳聚全鑫餐饮管理有限公司企业标准

Q/JQX 0001S-2018

生湿面制品

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
地方标准不交叉，该备案

2018-02-24 发布　　2018-03-24 实施

沈阳聚全鑫餐饮管理有限公司　　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。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。

本标准由沈阳聚全鑫餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董帝。

本标准属首次发布。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、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原料，以饮用水、食用盐为辅料，经配料、和面、压延、成型、自然干燥或不干燥、包装制成的生湿面制品。

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 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

LS/T 3212 挂面

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 分类

产品按形状和用途不同分为冷面、面条、面片、饺子皮、烧麦皮、馄饨皮。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项　　目	指　　标	检验方法
组织形态	粗细均匀条状、片状、不沾粘。	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽，组织形态，杂质，鼻嗅气味。取 100g 样品放入 500mL 水的容器中，加热煮沸 5min，轻轻搅拌，口尝检验烹 调性。
色　　泽	具有该产品应有的色泽、色泽均匀，无霉斑。	
气　　味	具有该产品应有的气味、无异味。	
杂　　质	无正常视力可见的外来杂质。	
烹 调 性	熟制后口感不粘、不糁牙，柔软爽口。	

4.3 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）	≤	70.0	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 ）	≤	0.1	GB 5009.12

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

4.8 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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 组批与抽样

5.2.1 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。

5.2.2 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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产企业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。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、烹调损失、酸度、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 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。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 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以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

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

包装材料应符合相关国家标准规定。采用的聚乙烯塑料袋或膜，应符合 GB 9683 的规定。采用塑料容器，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。且应干燥、清洁、无异

味，不影响面条品质。

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、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉干燥处，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：保质期常温为3天、0℃～5℃为10天。