

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0096 S- 2021 号

Q/ JLL

# 沈阳金丽莱食品有限公司企业标准

Q/JLL 0003S-2021

## 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。



2021-01-27 发布

2021-03-31 实施

沈阳金丽莱食品有限公司

发布

## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

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》给出的规则编制。

本标准污染物限量依据GB 2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》制定,其中铅限量指标严于国家标准。其他指标参照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和产品实测值制定。

本标准由沈阳金丽莱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:叶红。

本标准属首次发布。

康  
批

# 冷面

## 1 范围

本标准规定了冷面制品的要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，玉米（粉）、食用玉米淀粉、食盐、水、添加食品添加剂碳酸钠为原料，经原料预处理、配料、和面、挤压成型、冷却、包装等工序制成的冷面制品。

## 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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 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 食品酸度测定

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/T 10463 玉米粉

LS/T 3212 挂面

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。  
3.1.2 玉米(粉)应符合 GB/T 10463 的规定。  
3.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。  
3.1.4 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。  
3.1.5 食用淀粉:应符合 GB 31637 的规定。  
3.1.6 碳酸钠:应符合 GB 1886.1 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内, 在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	具有该产品应有的状态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 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)	≤ 75.0	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)	≤ 0.19	GB 5009.12

#### 3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

#### 3.5 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

#### 3.6 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

#### 3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的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。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、净含量、水分、烹调损失、酸度。

### 4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当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。

## 5 标志、包装、运输和贮存

### 5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB7718、GB28050 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/T191 的规定。

### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋，应符合 GB4806.7 的规定。包装应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，

严禁与 有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm, 离墙 20cm。

在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 3 天，温度 0-5<sup>0</sup>C 冷藏条件下，保质期为 1 个月。

---