

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0417 S- 2021 号

Q/STY

辽宁天野食品有限公司企业标准

Q/STY 0002S-2021

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
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-08-13 发布

2021-10-14 实施

辽宁天野食品有限公司 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。

本标准食品安全指标依据 GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于国家相关标准要求）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其他指标按产品实测值确定。

本标准由辽宁天野食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖培欣。

本标准为首次发布。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用盐为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、丙酸钙）。经配料、和面、高温挤压成型、分割、包装工艺制成的生湿面制品。

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
- NY/T 894 绿色食品 荞麦即荞麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5461 食用盐
- LS/T 3212 挂面
- 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 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- 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
- 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 产品分类

- 3.1 冷面：以小麦粉、荞麦粉为主要原料，食用盐为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、丙

酸钙)，经配料、和面、高温挤压成型（条状—冷面或片状—烤冷面）、分割、包装制成的冷面。

3.2 牛筋面：以小麦粉为主要原料，食用盐为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、丙酸钙），经配料、和面、高温挤压成型、分割、包装制成的牛筋面。。

4 要求

4.1 原料：应符合国家食品安全标准和相关管理规定。

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 标准规定。

4.1.2 荞麦粉：应符合 NY/T 894 标准规定。

4.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 标准规定。

4.1.4 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 标准规定。

4.1.5 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 标准规定。

4.1.6 丙酸钙：应符合 GB 25548 标准规定。

4.1.7 食用盐：应符合 GB 5461 标准规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

1

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品特有色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、状态、杂质。鼻嗅、口尝滋、气味、取 100g 样品放入盛 500ml 谁的容器中，加热沸腾 3 分钟，轻轻搅拌，查验烹调性。
组织状态	具有该品种应有的形态	
滋、气味	具有该产品特有的滋味、气味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	
烹调性	煮熟后口感柔韧滑爽、不粘牙、无牙碜硬心，煮后不混汤	

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
	冷面	牛筋面	
水分/（g/100g） ≤	65	70	GB 5009.3
酸度（KOH）/（ml/10g） ≤	6.0		GB 5009.239
熟断条率/（g/100g） ≤	12		LS/T 3212
烹调损失/（g/100g） ≤	15		LS/T 3212
铅（以 Pb 计）/（mg/Kg） ≤	0.3		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/Kg） ≤	5.0		GB 5009.22

4.4. 致病菌限量

应符合表 3 规定

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定。均以 CFU/g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10 平板计数法

注：1 样品分析和处理按 GB 4789.1 执行。
2 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

按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》执行。依照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检验

原、辅材料、包装材料入库前应有本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

5.2 批次和抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批，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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经本公司质量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。

5.3.2 出厂检验项目为本标准中感官要求、水分、酸度、烹调损失、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 3 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

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, 复检仍不合格, 则判该批产品不合格。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 产品内包装材料采用塑料袋, 应符合 GB 10004 的规定。封口严密。外包装采用瓦楞纸箱或其他包装容器, 应符合 GB/T 6543 的规定, 封扎应牢固, 箱内应附有产品合格证明。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在清洁、卫生、干燥的库房内, 不应与有毒、有异味物品混贮, 产品离地、离墙不少于 20cm, 堆放高度适宜。

6.4 保质期

在本标准规定的贮存条件下, 自生产之日起, 真空包装产品常温保质期为 7 天, 0℃以下保质期为 15 天, 非真空包装产品常温保质期为 3 天, 0℃以下保质期为 6 天。

