

备案号：224553S-2018

有效期至：2022年03月25日

# Q/JZCS

## 吉林志成食品科技有限公司企业标准

Q/JZCS0001S-2019  
代替Q/JZCS0001S-2018

### 冷 面

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JZXS0001S-2018
备案号	224553S-2018
有效期限	2019年03月26日至2022年03月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-15 发布

2018-12-01 实施

吉林志成食品科技有限公司 发布

## 前言

新标准和旧标准相比较，不同之处是在第一项范围里去除了“脱氢乙酸钠”字样和把“烤冷面”字样换成了“冷面”字样，其它地方与旧标准一样。

# 冷面

## 1 范围

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、荞麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸氢钠、丙酸钠，经加水混合、和面、压制成型、冷却、包装加工而成的非即食冷面（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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 4806.7	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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.120	食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
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/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
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB 25549	食品安全国家标准 食品添加剂丙酸钠
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
NY/T 894	绿色食品 荞麦及荞麦粉
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。  
 3.1.3 荞麦粉应符合 NY/T 894 的要求。  
 3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。  
 3.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。  
 3.1.7 丙酸钠应符合 GB 25549 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	呈均匀的白色或浅黄色	取样品100g置于白色洁净的磁盘中，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，口感品尝其滋味。
组织形态	条状、粗细均匀，光滑整齐，形态良好	
滋、气味	气味正常，无其他霉味和异味	
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，%	≤ 40	GB 5009.3
酸度，(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计），(%)	≤ 5.0	GB 5009.44

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

### 3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
丙酸钠	防腐剂	（以丙酸计），≤0.25g/kg	--	GB 5009.120
碳酸氢钠	酸度调节剂、膨松剂	按生产需要适量使用	--	--

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

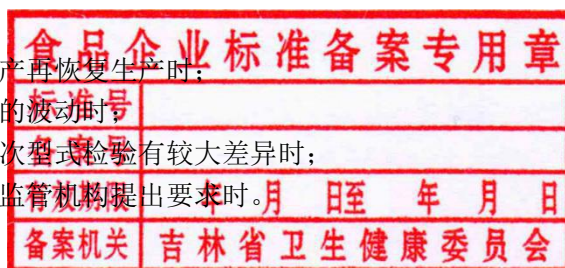
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。



### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

每一批产品中随机抽取 2kg，按本标准规定检测。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：冷面

配料表（原料）：小麦粉、食用玉米淀粉、荞麦粉、水、食用盐、碳酸氢钠、丙酸钠

净含量/规格：按实际生产需要而定

生产者的名称：吉林志成食品科技有限公司

地址：吉林省农安县龙王乡翁克村

联系方式：0431-83482888

生产日期：见包装袋喷码

保质期：六个月。

贮存条件：通风阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产地：吉林省长春市

产品标准代号：Q/JZCS0001S-2008

其他需要标示的内容：非即食，熟制后食用。

## 7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1031 千焦（kJ）	12%
蛋白质	4.0 克（g）	7%
脂肪	0.9 克（g）	2%
碳水化合物	55 克（g）	18%
钠	1474 毫克（mg）	74%

## 8 包装

产品内包装选用塑料材料，应符合GB 4806.7的要求。包装应严密、牢固、不破损。销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 运输

运输工具应符合卫生要求，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输产品时应避免暴晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放。

## 10 贮存

产品宜防潮、避光常温贮存。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

## 11 保质期

自生产之日起，在本标准规定贮存条件下保质期为 6 个月。