

备案号：225761S-2018

有效期至：2022年03月03日

Q/LHSY

柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY 0011S-2018

方便冷面

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LHSY 0011S-2018
备案号	225761S-2018
有效期限	2019年03月04日至2022年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-18 发布

2018-12-19 实施

柳河县尚伊食品有限公司 发布

方便冷面

1 范围

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、黑米粉和食用玉米淀粉、为主要原料，添加适量的食盐、碳酸氢钠和水经配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、真空包装等工艺制成的具有一定熟化度的、附带调味料（辣椒油料包、冷面酱料包、冷面料包）的方便冷面。属于粮食加工品中的谷物粉类制品。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1445	棉白糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 8885	食用玉米淀粉
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 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17400	食品安全国家标准 方便面
GB/T 17756	色拉油通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/Z 21922	食品营养成分基本术语
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB 23350	限制商品过度包装要求
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30391	花椒
GH/T1194	蒜
NY/T 832	黑米粉
NY/T 894	绿色食品 荞麦及荞麦粉
NY/T 1512	绿色食品 生面食、米粉制品
NY/T 1886	绿色食品 复合调味料
SB/T 10371	鸡精调味料
LS/T 3220	芝麻酱
DBS22/ 030	吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料
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 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 分类

产品按使用原料不同可分为冷面（荞面冷面、小麦冷面、玉米冷面和黑米冷面）；调味料包（辣椒油、冷面汁、冷面料）。

3.1 小麦冷面

以小麦粉为主要原料，添加适量的食用玉米淀粉、食盐、碳酸氢钠和水，经原料处理、配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、真空包装等工艺制成的小麦冷面。

3.2 荞麦冷面

以荞麦粉为主要原料，添加适量的食用玉米淀粉、食盐、碳酸氢钠和水，经原料处理、配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、真空包装等工艺制成的荞麦冷面。

3.3 玉米冷面

以玉米粉为主要原料，添加适量的食用玉米淀粉、食盐、碳酸氢钠和水，经原料处理、配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、真空包装等工艺制成的玉米冷面。

3.4 黑米冷面

以黑米粉为主要原料，添加适量的食用玉米淀粉、食盐、碳酸氢钠和水，经原料处理、配料、和面、挤压成型、老化困放、切段、真空包装等工艺制成的黑米冷面。

3.5 调味料包

本产品的调味料包分三种：辣椒油料包、冷面汁包、冷面料包。其中：

辣椒油：以辣椒面、食用植物油为原料，辅以芝麻、食品盐、经炒制、冷却、灌装、灭菌而成的液态调味油。

冷面汁：以牛肉、绵白糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料、玉米淀粉、山梨酸钾为原料，经调配、混合、灌装、灭菌而成的冷面汁。

冷面料：以红辣椒粉、芝麻为原料，经筛选、烘干、调配包装制成的固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

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。

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 4.1.4 黑米粉应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 花椒、麻椒 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.13 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

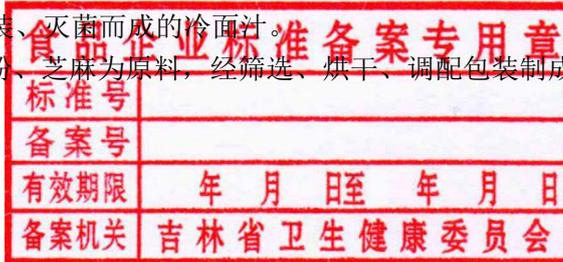


表 1 感官要求

项目	要 求				检验方法
	冷面	辣椒油包	冷面汁包	冷面料包	
色泽	呈黄白色（小麦粉）、浅黄色（荞麦或玉米粉）或黑色（黑米粉），色泽基本均匀一致	呈亮红色。	棕色、棕红色。	红色或橙红色。	启开样品包装，将面饼置于洁净的白色磁盘中；将麻油包、芝麻酱、半固态调味料分别倾倒入烧杯中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，然后品尝其滋味和气味
组织形态	长条状，粗细均匀，表面光洁，无毛刺、疙瘩，无白结	液体，均匀。	均匀液体。	呈均匀颗粒，粗细均匀。	
滋、气味	该类冷面固有的气味、滋味，无异味。煮熟后不浑汤，口感不粘牙，柔软有咬劲，具有筋、软、爽、滑适口性及面香味	具有该产品应有的鲜、香、辣口味，无异味	气味正常，无霉味及其它异味。	具有本品正常滋味和气味，无霉变，无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

冷面应符合表 2 的规定，调味料应符合表 3 的规定。

表 2 冷面理化指标

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/（%）	≤ 5.0	GB 5009.44

表 3 调味料理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（%）	≤ 70.0	GB 5009.3
总固形物/（%）	≥ 20.0	NY/T 1886中6.2.7的规定
氯化物含量/（%）	≤ 15	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 6.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

冷面应符合表 4 的规定，调味料应符合表 5 的规定。

表 4 冷面污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉素B ₁ /（ug/kg）	≤ 4.9	GB 5009.22

表 5 调味料污染物限量

项 目	限 量	检验方法
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

注：将辣椒油料包、冷面汁料包、冷面料包三种调味料混匀后取样测定。

4.5 微生物限量

冷面应符合表 6 的规定，调味料应符合表 7 的规定。

表 6 冷面微生物限量

项 目	采用方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	采用方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				—
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采集与处理按GB 4789.1执行。

表 7 调味料微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤	8000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
霉菌计数，CFU/g	≤	100			GB 4789.15
致病菌指标	采用方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				—
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采集与处理按GB 4789.1执行，将辣椒油料包、冷面汁料包、冷面料包三种调味料混匀后取样测定。

4.6 食品添加剂

应符合表 8 的规定。

表 8 食品添加剂

品种	使用功能	使用量（g / k g）	残留量	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	≤1.0g/kg	≤1.0g/kg	GB 1886.39

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

冷面的出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、酸度、氯化物含量、菌落总数、大肠菌群。

调味料的出厂检验项目包括：感官指标、净含量、总固形物、氯化物含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 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) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.3 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。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，另 1 份留样备查。

7.5 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。

8 标签

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

8.1 标签式样

食品名称：方便冷面

冷面配料表：小麦粉、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、饮用水、食用玉米淀粉、食盐、碳酸氢钠。

辣椒油配料：辣椒面、芝麻、植物油和食盐等。

冷面汁配料：以牛肉、绵白糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料、山梨酸钾为原料。

冷面料配料：以红辣椒粉、芝麻为原料，经筛选、烘干、调配包装制成的固态调味料。

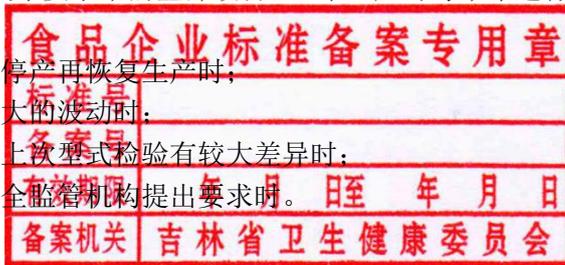
净含量和规格：按生产实际标注。

贮存条件：冷藏 0℃~4℃。 保质期：12 个月

食用方法：锅中放入适量的水烧开，把事先浸泡好的冷面放入锅中煮开 3-5 分钟，将面捞出过冷水变凉后，放入碗中，根据个人口味适量加入辣椒油料包、冷面汁料包、冷面料包调匀后即可食用。

生产者的名称：柳河县尚伊食品有限公司。

地址：吉林省柳河县亨通乡黑崴子村。联系方式：手机 15943572222



8.2 营养成分表

冷面应符合表 9 的规定，花椒油应符合表 10 的规定，芝麻酱应符合表 11 的规定，麻辣料应符合表 12 的规定。

表 9 冷面营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	1007 千焦 (kJ)	12%
蛋白质	5.5 克 (g)	9%
脂肪	0.6 克 (g)	1%
碳水化合物	66.5 克 (g)	17%
钠	434 毫克 (mg)	22%

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	3690 千焦 (kJ)	40%
蛋白质	0.0 克 (g)	0%
脂肪	99.9 克 (g)	165%
碳水化合物	0 克 (g)	0%
钠	0 毫克 (mg)	0%

表 11 冷面汁营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	933 千焦 (kJ)	11%
蛋白质	7.2 克 (g)	12%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	47.7 克 (g)	16%
钠	772 毫克 (mg)	39%

表 12 冷面料营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	1266 千焦 (kJ)	15%
蛋白质	13.2 克 (g)	22%
脂肪	11.7 克 (g)	20%
碳水化合物	35.8 克 (g)	12%
钠	1724 毫克 (mg)	86%

9 包装

- 9.1 包装袋选用复合食品包装袋，应符合GB 9683、GB 4806.7 的规定。
- 9.2 销售包装应符合GB 23350的规定。
- 9.3 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。
- 9.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输

运输过程中应防晒、防雨、防挤压，运输工具应清洁、无污染，严禁与有毒、有害、有异味的物品

混装、混运。

11 贮存

产品应 0-4℃ 以下冷藏，严禁与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

12 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为：12 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	_____
备案号	_____
有效期限	____年__月__日至____年__月__日
备案机关	吉林省卫生健康委员会