

备案号：2204121S-2018

有效期至：2022年03月31日

Q/ JLRY

吉林省仁毅食品有限公司企业标准

Q/JLRY0001S-2018

板状冷面

| | |
|-------------|-------------------------|
| 食品企业标准备案专用章 | |
| 标准号 | Q/JLRY0001S-2018 |
| 备案号 | 2204121S-2018 |
| 有效期限 | 2019年04月01日至2022年03月31日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |

2018-12-24 发布

2018-12-24 实施

吉林省仁毅食品有限公司发布

板状冷面

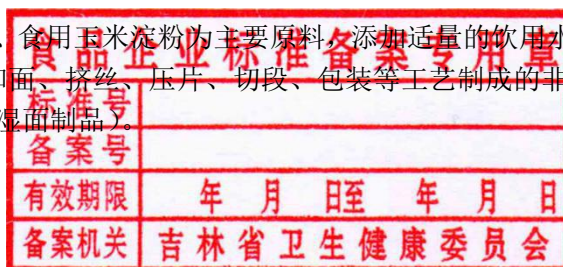
1 范围

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加适量的饮用水、食用盐和食品添加剂（碳酸钠、丙酸钠），经配料、和面、挤丝、压片、切段、包装等工艺制成的非即食的板状冷面。产品类别属性为谷物粉类制成品（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 1886.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠 |
| 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 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 5009.44 | 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/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 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB/T 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB/Z 21922 | 食品营养成分基本术语 |
| 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 |
| LS/T 3212 | 挂面 |
| NY/T 1512 | 绿色食品 生面食、米粉制品 |
| 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 第75号（2005）《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 技术要求

3.1 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。

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/T 8885 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/T 5461 的规定。

3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.6 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。

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|-----------------------|--|
| 色泽 | 呈黄白色、浅黄色或黄色，色泽基本均匀一致。 | 启开样品包装，将板状冷面置于洁净的白色磁盘中，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 | 片状、板状、薄厚均匀、外形整齐。 | |
| 滋、气味 | 气味正常、无霉味及其他异味。 | |
| 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) | ≤ 3.0 | GB 5009.239 |
| 氯化物/ (%) | ≤ 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 |
|-----|-------|------------------|-----|-------------|
| 碳酸钠 | 酸度调节剂 | 按生产需要适量使用 | — | — |
| 丙酸钠 | 防腐剂 | ≤0.25g/kg (以丙酸计) | — | GB 5009.120 |

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：感官指标、净含量、水分、酸度。

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

从同一批产品中，抽样基数不得少于 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。

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。

7 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。

7.1 标签式样

食品名称：板状冷面

配料：小麦粉、水、食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂（碳酸钠、丙酸钠）

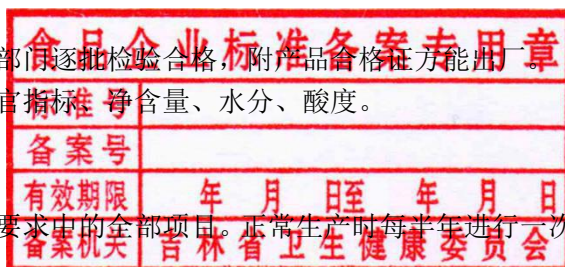
净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：吉林省仁毅食品有限公司

地 址：吉林省梅河口市经济开发区慧谷工业园区内门市房 2-044-98-1-1

联系方式：18604496797

生产日期：见包装喷码或封口



保质期：6个月

贮存条件：阴凉、通风干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLRY0001S-2018

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

| 项目 | 每 100 克 (g) | 营养素参考值%/NRV % |
|-------|-------------|---------------|
| 能量 | 224 千焦 (kJ) | 15% |
| 蛋白质 | 7.6 克 (g) | 13% |
| 脂肪 | 1.1 克 (g) | 2% |
| 碳水化合物 | 62 克 (g) | 21% |
| 钠 | 147 毫克 (mg) | 74% |

8 包装

8.1 包装袋选用复合塑料袋装，应符合GB 9683、GB 4806.7的规定。

8.2 销售包装应符合GB 23350的规定。

8.3 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。

8.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋。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。

10 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁、干燥的库房中。有防尘、防鼠、防蝇设施。距墙和地面 20cm 以上，严禁与有毒、有害、有异味的物品混储。

11 保质期

产品在本标准规定的条件下贮存，自生产之日起，保质期为 6 个月。