



412352S-2017



洛阳瀍水豆业有限公司企业标准

Q/LCD 0004S-2017

凉面

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

洛阳瀍水豆业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳瀍水豆业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:雷志刚。

H N

Q B

凉面

1 范围

本标准规定了凉面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经配料、搅拌、压制成型、切制、熟制、冷却、拌油（大豆油）、包装加工而成的凉面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性 状	固 态	取样品约 50g，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标要求严于食品安全国家标准。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	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 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

凉面是以小麦粉、生活饮用水为原料，经配料、搅拌、压制成型、切制、熟制、冷却、拌油（大豆油）、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

洛阳灏水豆业有限公司

Q B