



413112S-2018



新郑市龙湖镇成林烤冷面加工店企业标准

Q/XLCL 0001S-2018

冷面

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

新郑市龙湖镇成林烤冷面加工店 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市龙湖镇成林烤冷面加工店提出。

本标准起草单位：新郑市龙湖镇成林烤冷面加工店。

本标准主要起草人：李成林。

H N

Q B

冷面

1 范围

本标准规定了冷面的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、生活饮用水、食用玉米淀粉中的两种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠，经挤压成型、包装而成的非即食类冷面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	检验方法
水分，g/100g	≤ 55	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≥ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以NaCl计），g/100g	≥ 2.0	GB 5009.44
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

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

冷面是以小麦粉、荞麦粉、生活饮用水、食用玉米淀粉中的两种或几种为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠，经挤压成型、包装而成的非即食类食品。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。

新郑市龙湖镇成林烤冷面加工店

H N

Q B