



412604S-2018



夏邑鑫昌达食品有限公司企业标准

Q/XXS 0002S-2018

烤冷面

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

夏邑鑫昌达食品有限公司 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》编写。
本标准由夏邑县鑫昌达食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：孙俊涛、张孟孟。

H N

Q B

烤冷面

1 范围

本标准规定了烤冷面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、碳酸钠，经和面、醒面、挤压成型、包装等工艺加工而成的非即食烤冷面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后于凉水中泡 5 分钟，再在沸水中煮 1 分钟，以温开水漱口，品其口感。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 验 方 法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以氯化钠计), %	≤ 10	GB 5009.44
总砷(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

注: *铅指标严于国家标准 GB 2762。

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 其他要求

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。

H H N

Q B

编制说明

烤冷面是以小麦粉、玉米粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加水、食用盐、碳酸钠，经和面、醒面、挤压成型、包装等工艺加工而成的非即食烤冷面。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，参照 LS/T 3212《挂面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了烤冷面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县鑫昌达食品有限公司

H N

Q B