

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 0086 S- 2022 号  
标准备案日期 2022年 12月 15日

# Q/ FLT

## 抚顺市绿福沅调味品厂企业标准

Q/FLT 0002S-2022

---

### 生湿面制品

2022-11-25发布

2022-12-25实施

---

抚顺市绿福沅调味品厂 发布



## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、NY/T 1512-2021《绿色食品 生面食、米粉制品》制定，其中铅指标要求严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市绿福沅调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：高冬。

本标准属首次发布。

# 生湿面制品

## 1 范围

本标准规定了生湿面制品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于第三章规定的生湿面制品。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 10463 玉米粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 5461 食用盐

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.356 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

## 4 分类

### 4.1 冷面

以小麦粉为主要原料，以食用盐、添加（或不添加）食用玉米淀粉为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸氢钠、碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、

松条、包装等工艺制成的具有一定熟化度的非即食冷面。

#### 4.2 玉米面条

以玉米粉为主要原料，以食用盐为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、松条、包装等工艺制成制成的达到一定熟度的非即食玉米面条。

### 5 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

5.1.2 玉米粉：应符合GB/T 10463的规定。

5.1.3 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。

5.1.4 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

5.1.5 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

5.1.6 食用酒精：应符合GB 31640的规定。

5.1.7 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

5.1.8 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。

5.1.9 丙酸钙：应符合GB 1886.356的规定。

5.1.10 生产用水：应符合GB 5749的规定。

#### 5.2 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	玉 米 面 条	
色 泽	浅黄色	黄色	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、气味、组织形态、杂质检验；熟化后口尝检验口感。
气 味	具有本品特有的气味，无异味		
组 织 形 态	粗细均匀，实心条状，不粘连		
口 感	煮熟后口感不牙碜		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

#### 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	冷面	玉米面条		
水分/ (%)	≤	40.0	GB 5009.3	
烹调损失/ (%)	≤	20.0	按附录A	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> * / (μg/kg)	≤	5.0	20	GB 5009.22

## 5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 7 微生物指标(烤冷面、冷面)

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: \* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.6 污染物限量和真菌毒素限量

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 5.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定, 按照本标准生产的产品及其生产加工过程中, 不添加和使用非食用物质。

## 5.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 6 检验规则

## 6.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收, 合格后方可入库。

## 6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺, 同一生产线、同一班次生产的, 同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品, 抽样数量满足检验要求。样品分成两份, 一份检验, 一份留样备查。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂须经公司质量检验部门按本标准规定进行检验, 合格后签发产品合格证方可出厂。

### 6.3.2 出厂检验项目:

出厂检验项目为:感官要求、水分、烹调损失、菌落总数和大肠菌群、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

6.4.2 在正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

### 6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定,产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定。产品密封包装,产品内包装材料符合 GB 9683、GB 4806.7 规定的包装。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的要求。包装要求封口严密,不得渗漏。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生,装卸应轻拿轻放,避免日晒、雨淋,严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 7.4 贮存

库房应清洁、卫生,不应与有毒,有异味物品混贮。贮存物品不得直接接触墙面、地面,应与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通及物品搬运,堆放高度适宜。

在符合本标准规定的贮存条件下,自产品生产之日起,产品保质期为 270 天。

附录 A  
(规范性附录)  
烹调损失测定

## A.1 仪器

- A.1.1. 烘箱
- A.1.2. 可调式电炉
- A.1.3. 秒表
- A.1.4. 天平: 感量 0.1g
- A.1.5. 烧杯: 1000ml、250ml
- A.1.6. 容量瓶 500ml
- A.1.7. 移液管: 50ml

## A.2 测定步骤

A.2.1. 水分含量测定: 按 GB 5009.3 执行。

A.2.2. 烹调损失测定: 称取约 10g 样品, 精确至 0.1g, 放入盛有 500ml 蒸馏水的烧杯 (1000mL) 中, 浸泡 (浸泡时间: 10min)。再放入盛有 500ml 沸水 (蒸馏水) 的烧杯 (1000mL) 中, 用电炉加热, 保持水的微沸状态 1min-3min, 煮熟后, 用筷子挑出冷面, 面汤放至常温后, 转入 500ml 容量瓶中定容混匀, 吸 50ml 面汤倒入恒重的 250ml 烧杯中, 放在可调式电炉上蒸发掉大部分水分后, 再吸入面汤 50ml 继续蒸发至近干, 放入 105℃ 烘箱内烘至恒重, 计算烹调损失。

$$P = \frac{5 \times M}{G \times (1 - W)} \times 100$$

P——烹调损失, %

M——100ml 面汤中干物质, g

W——冷面水分, %

G——样品质量, g

