

Q/GGH

抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0003S-2024

冷面汤料

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺刚刚好食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。菌落总数、大肠菌群指标参照GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定。其中铅指标要求严于国家标准。其它指标根据实测值制定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。

冷面汤料

1 范围

本标准规定了冷面汤料的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、酱油（添加或不添加）、食醋（添加或不添加）、酸味调味液（添加或不添加）、食用盐、绵白糖（添加或不添加）、菠萝粉（或菠萝饮料或菠萝罐头、添加或不添加）、牛骨汤（添加或不添加）、牛肉粉调味料（添加或不添加）为主要原料，添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素、添加或不添加）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜、添加或不添加），经配料、搅拌、灌装工艺制成的冷面汤料。

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，仅所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 1445 绵白糖

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

Q/THDT 0003S 酸味调味汁

SB/T 10513 牛肉粉调味料

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T 13207 菠萝罐头

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

Q/GGH 0003S-2024

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
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》

3 术语和定义

牛骨汤：以饮用水、鲜(冻)牛尾骨、鲜(冻)牛肉为原料，经过清洗、煮制工艺制成的牛骨汤。

4 产品分类

4.1 冷面汤料

以饮用水、酱油(添加或不添加)、食醋(添加或不添加)、酸味调味液(添加或不添加)、食用盐、绵白糖(添加或不添加)、菠萝粉(或菠萝饮料或菠萝罐头、添加或不添加)、为主要原料，添加食品添加剂谷氨酸钠(味精)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素、添加或不添加)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜、添加或不添加)，经配料、搅拌、灌装工艺制成的冷面汤料。

4.2 牛肉冷面汤料

以牛骨汤、食用盐、牛肉粉调味料为主要原料，添加食品添加剂谷氨酸钠(味精)，经配料、搅拌、灌装工艺制成的牛肉冷面汤料。

5 要求

5.1 原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

- 5.1.1 鲜(冻)牛尾骨、鲜(冻)牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 5.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.4 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.1.6 酸味调味汁：应符合 Q/THDT 0003S 的规定。：应符合 GB 1903 的规定。
- 5.1.7 菠萝粉、菠萝饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 5.1.8 菠萝罐头：应符合 GB/T 13207 的规定。
- 5.1.9 谷氨酸钠(味精)：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.1.10 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 5.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 5.1.12 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 5.1.13 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
	冷面汤料	牛肉冷面汤料	在自然光线下将样品倒入烧杯中，目测色泽、形态、杂质，口尝和鼻嗅检查其滋、气味。
色 泽	淡棕色	淡黄色	
滋、气味	酸、甜味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	
形 态	液体		
杂 质	无肉眼可见外来杂质	允许有牛骨汤带入颗粒	

5.3 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
	冷面汤料	牛骨冷面汤料	
食盐（以氯计）/（%）	≤	6.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计）/（%）	≤	10.0	—
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11

5.4 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（若非指定，均以 / 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/mL	10 ² CFU/mL	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数	5	2	5×10 ³ CFU/mL	5×10 ⁴ CFU/mL	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10

注^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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有关规定

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 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 生产加工过程

Q/GGH 0003S-2024

应符合 GB 14881 的规定。

5.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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该经质检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，同一生产线生产的产品为一批。每批产品中随机抽取样品 12 袋，8 袋作检验用，4 袋留样备查。抽样总量不少于 500mL。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经生产厂的质量监督检验部门按本标准检验合格后方可出厂，并附有合格证明。

6.3.2 检验项目：感官要求、净含量、总酸、食盐、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目应包括本标准技术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（或一年）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；
- c) 更换主要设备时；
- d) 停产 6 个月以上，再生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家食品安全质量监督机构进行抽查时。

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，应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、运输和贮存

7.1 标志

标志应符合 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

产品内装采用塑料袋，应分别符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装箱应捆扎牢固，正常运输、装卸时不得松散。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒、防挤压措施，不得与有毒有害物质混运。

7.4 贮存

产品应贮存于避光、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，冷面汤料保质期为 2 个月。

抚顺刚刚好食品有限公司
《冷面汤料》企业标准编制说明

一、目的

由于《冷面汤料》无国家标准或行业标准，因此，抚顺刚刚好食品有限公司，根据中国标准化法的规定制定《冷面汤料》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制定依据

本标准适用于以饮用水、酱油（添加或不添加）、食醋（添加或不添加）、酸味调味液（添加或不添加）、食用盐、绵白糖（添加或不添加）、菠萝粉（或菠萝饮料或菠萝罐头、添加或不添加）、牛骨汤（添加或不添加）、牛肉粉调味料（添加或不添加）为主要原料，添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素、添加或不添加）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜、添加或不添加），经配料、搅拌、灌装工艺制成的冷面汤料。

原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

鲜（冻）牛尾骨、鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

酸味调味汁：应符合 Q/THDT 0003S 的规定。：应符合 GB 1903 的规定。

菠萝粉、菠萝饮料：应符合 GB 7101 的规定。

菠萝罐头：应符合 GB/T 13207 的规定。

谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的规定。

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）：应符合 GB 1886.47 的规定。

食醋：应符合 GB 2719 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

经配料→搅拌→灌装

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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。菌落总数、大肠菌群指标参照GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定。其中铅指标要求严于国家标准。其它指标根据实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合GB/T1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指示值	引用标准的检测指示值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求(冷面汤料) 色泽 滋、气味 组织形态 杂质 (牛骨冷面汤料) 色泽 滋、气味 组织形态 杂质	淡棕色 酸、甜味 液体 无肉眼可见外来杂质。 淡黄色 香味浓郁，无不良滋气味， 具有该产品特有的滋味 液体 允许有牛骨汤带入颗粒			

2	理化指标				
	食盐（以氯计）/（%）	≤6.0（冷面汤料） ≤6.0（牛骨冷面汤料）	实测值		
	总酸（以乙酸计）/（%）	≤10.0（冷面汤料）	实测值		
	铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9	≤1.0	GB 2762	严于
	总砷（As计）/（mg/kg）	≤0.5	≤0.5	GB 2762	符合
3	微生物指标				
	大肠菌群	n=5, c=2 m=10CFU/ml M=10 ² CFU/ml	n=5, c=2 m=10CFU/ml M=10 ² CFU/ml	GB 2717	符合
	菌落总数	n=5, c=2 m=5×10 ³ CFU/ml M=5×10 ⁴ CFU/ml	n=5, c=2 m=5×10 ³ CFU/ml M=5×10 ⁴ CFU/ml	GB 2717	符合
	沙门氏菌	n=5, c=0 m=0/25mL	n=5, c=0 m=0/25mL	GB 29921	符合
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1 m=100CFU/mL M=1000CFU/mL	n=5, c=1 m=100CFU/mL M=1000CFU/mL	GB 29921	符合

（感官要求、理化指标、微生物指标）