

# Q/AXH

## 鞍山市铁西区祥合食品加工厂企业标准

Q/AXH 0001S-2020

代替 Q/AXH 0001S-2016

---

### 冷 面

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

---

鞍山市铁西区祥合食品加工厂 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准污染物限量依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。真菌毒素限量依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。烹调损失率限量依据 LS/T 3212-2014《挂面》制定。致病菌限量参照 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定。食品添加剂使用限量依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/AXH 0001S—2016。

本标准与 Q/AXH 0001S—2016 相比，主要变化如下：

- 修改了前言内容；
- 修改了范围中的内容，删除了丙酸钙；
- 核查了规范性引用文件；
- 修改了感官及理化指标，增加了烹调损失率；
- 删除了微生物指标菌落总数；
- 增加了致病菌指标金黄色葡萄球菌；
- 修改了检验规则；
- 增加了试验方法。

本标准由鞍山市铁西区祥合食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘林。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/AXH 0001S—2015；
- Q/AXH 0001S—2016。

# 冷 面

## 1 范围

本标准规定了冷面的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米粉（或小麦粉、荞麦粉）、玉米淀粉、生活饮用水为原料，以食用盐为辅料，适量添加碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或两种，经配料、和面、挤压成型、切割、真空包装等工艺制成的未经完全熟制的非即食类冷面。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1355 小麦粉
- 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麦粉

LS/T 3212 挂面

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 技术要求

#### 3.1 生产用水及原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 35028、GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

3.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 规定。

3.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.7 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.8 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                    | 检验方法   |
|-------|-----------------------|--|
| 色泽    | 具有该品种应有的色泽，且均匀一致      | 取适量试样，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼检查其色泽、组织形态、杂质和霉斑。鼻嗅检查其气味。按食用方法熟制后品尝其滋味 |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的滋味与气味，无异味     |  |
| 组织形态  | 具有该品种应有的形态，组织结构均匀，不粘连 |  |
| 杂质和霉斑 | 无正常视力肉眼可见外来杂质，无霉斑     |  |

#### 3.3 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        |
|---|--------|-------------|
| 水分/   | ≤ 60   | GB 5009.3   |
| 酸度/ <sup>o</sup> T                                      | ≤ 6.0  | GB 5009.239 |
| 烹调损失率 <sup>a</sup> /%                                   | ≤ 10.0 | LS/T 3212   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> / (μg/kg)             | ≤ 20   | GB 5009.22  |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg)                                       | ≤ 0.15 | GB 5009.12  |
| 注： <sup>a</sup> 限湿面条类产品；<br><sup>b</sup> 限以玉米粉为主要原料的产品。 |        |             |

### 3.4 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |            |             | 检验方法           |
|---------|---------------------------------------|---|------------|-------------|----------------|
|         | n                                     | c | m          | M           |                |
| 沙门氏菌    | 5                                     | 0 | 0          | —           | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                                     | 1 | 1000 CFU/g | 10000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 食品添加剂使用

食品添加剂质量指标应符合其相应产品标准的要求，使用量及范围应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.10 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

按表 1 规定的方法检验。

### 4.2 理化指标

按表 2 规定的方法检验。

### 4.3 致病菌

按表 3 规定的方法检验。

### 4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原辅料及食品相关产品等入库需经本单位质量检验部门按相应标准要求进行检验,索取供方合格证明后方可入库,必要时需经有资质的检测机构进行检测。

### 5.2 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。净含量抽样按 JJF 1070 执行。从同一批次产品中随机抽取满足检验要求及备份的样品量,分成两份,一份用于检验,另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经本单位质量检验部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后,方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目:感官要求、净含量(适用预包装产品)、水分、酸度、烹调损失率。

### 5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为标准要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

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

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

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

### 6.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无异味及不影响冷面质量。产品内包装材料采用食品级塑料复合袋时,应符合 GB 4806.7 的规定;外包装采用的瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定;单件包装应完整,封口严

密，无破损。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。产品应使用垛垫堆码，离地离墙应大于 20cm。库房应有防尘、防蝇、防鼠设施。在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 3 个月。

---

