

企业标准编制说明

一、目的

鞍山市铁西区祥合食品加工厂生产的冷面是以玉米粉（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面制品。

鉴于该产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，为保障食品安全，在生产过程中有法可依，根据《中华人民共和国标准化法》及《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为指导企业生产、检验的依据。

二、编制依据

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》

三、对比情况

比照表

标准指标	指标值	参照指标	参照的依据	比照情况			
水分/ (%) ≤	60	无	无	无			
酸度/ ^o T ≤	6.0	无	无	无			
烹调损失率 ^a / % ≤	10.0	10.0	LS/T 3212-2014	等同			
黄曲霉毒素 B ₁ ^b / (μg/kg) ≤	20	20	GB 2761-2017	等同			
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	0.2	GB 2762-2017	严于			
注： ^a 限湿面条类产品； ^b 限以玉米粉为主要原料的产品。							
标准指标	致病菌限量				参照指标	参照的依据	比照情况
	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)						
	n	c	m	M			
沙门氏菌	5	0	0	-	n=5 c=0 m=0	GB 19295-2011	等同
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g	n=5 c=1 m=1000 M=10000	GB 19295-2011	等同
注： ^a 样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 执行。							

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》给出的规则修订。

三、联系人、电话及邮箱

刘林 13322111211

邮箱 872796755@qq.com

鞍山市铁西区祥合食品加工厂