



410716S-2018



南阳麦香源食品有限公司企业标准

Q/MXY 0001S-2018

冷冻熟面

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

南阳麦香源食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由南阳麦香源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙新建。

H N

Q B

冷冻熟面

1 范围

本标准规定了冷冻熟面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于冷冻面块搭配（或不搭配）拌料包（酱包、菜包、粉包中的几种），组合包装而成的非即食冷冻熟面。

冷冻面块是以小麦粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、生活饮用水为主要原料，辅以食用盐、魔芋粉、谷朊粉、香菇粉、碳酸钠、醋酸酯淀粉中的几种，经配料、搅拌、熟化、压延、二次熟化、压延、汽蒸、水洗、分排、成型、蒸煮、水洗、喷油、整型、速冻、金属检测、包装加工而成。

酱包是以猪肉、鸡肉、牛肉、大豆油、棕榈油、精炼猪油、精炼鸡油、番茄酱、泡椒、泡姜、牛骨油、酱油、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、豆腐乳、食用盐、葱、生姜、大蒜、豆腐干、香菇、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉）、味精、白砂糖、咖喱粉、料酒、黄酒、鸡粉调味料、鸡精、豆角、豆芽、辣椒、辣椒粉、乳酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、白胡椒、八角、牛肉香精、生活饮用水中的几种为原料，经配料、炒制（或熬制）、冷却、包装加工而成。

菜包是以酸菜包装而成。

粉包是以白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的几种为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 GB/T 18104 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 猪肉、鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 精炼猪油、精炼鸡油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 泡椒、酸菜、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.29 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.30 辣椒、草果、白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 黄酒应符合 QB/T 2745 的规定。
- 2.1.35 豆角、豆芽应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		试验方法
	面块	料包	
性状	块状	具有各调料应有的性状	取样品一袋置于清洁的白瓷盘中，目测其性状、色泽及有无外来杂质，按包装上标明的食用方法复热后，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽		
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标				检测方法
		面块	酱包	粉包	菜包	
水分, g/100g	≤	—	—	15	—	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	—	5.0	—	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	—	—	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	—	0.5	—	GB 5009.11
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	—	—	—	20	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。
b 适用于面饼和拌料包的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于冷冻面块搭配（或不搭配）拌料包（酱包、菜包、粉包中的几种），组合包装而成的非即食冷冻熟面。

冷冻面块是以小麦粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、生活饮用水为主要原料，辅以食用盐、魔芋粉、谷朊粉、香菇粉、碳酸钠、醋酸酯淀粉中的几种，经配料、搅拌、熟化、压延、二次熟化、压延、汽蒸、水洗、分排、成型、蒸煮、水洗、喷油、整型、速冻、金属检测、包装加工而成。

酱包是以猪肉、鸡肉、牛肉、大豆油、棕榈油、精炼猪油、精炼鸡油、番茄酱、泡椒、泡姜、牛骨油、酱油、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、豆腐乳、食用盐、葱、生姜、大蒜、豆腐干、香菇、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉）、味精、白砂糖、咖喱粉、料酒、黄酒、鸡粉调味料、鸡精、豆角、豆芽、辣椒、辣椒粉、乳酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、白胡椒、八角、牛肉香精、生活饮用水中的几种为原料，经配料、炒制（或熬制）、冷却、包装加工而成。

菜包是以酸菜包装而成。

粉包是以白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的几种为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成。

本标准规定了冷冻熟面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳麦香源食品有限公司