

Q/TDT

铁岭县新台子镇大唐春晓食品加工部企业标准

Q/TDT 0002S—2024

即食冷面

2024-03-10 发布

2024-04-10 实施

铁岭县新台子镇大唐春晓食品加工部 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020的给出的规则起草。

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 食品中致病菌限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定。其中铅的指标严于国家标准。

面饼的微生物指标是参照DB31/ 2014-2013《食品安全地方标准 冷面》制定，其他指标是依据《其他粮食加工品生产许可证审查细则》和产品实测值制定。

浓缩调味汤包和半固态辣椒油调料包（含油型）的菌落总数、大肠菌群指标参照GB 2717-2003《酱油卫生标准》和GB/T 20293-2006《油辣椒》制定，致病菌指标参照GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标参照《调味料产品生产许可证审查细则》（半固态含油型）和产品实测值制定。

酸价、过氧化值参照GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》制定。

本标准由铁岭县新台子镇大唐春晓食品加工部提出并起草。

本标准主要起草人：高健春。

本标准属首次发布。

即食冷面

1 范围

本标准规定了即食冷面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、地瓜淀粉、木薯淀粉、橡子粉中的一种或几种为主要原料，以食盐为辅料、添加食品添加剂碳酸钠，经适量水调制、搅拌、机制压条、醒发、松条、真空包装、灭菌工艺加工成面饼，配以**浓缩调味汤包**、**半固态辣椒油调味料**包组合包装制成的即食冷面。

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 2715 食品安全国家标准 粮食卫生标准
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2717 酱油卫生标准
GB/T 1445 绵白糖
GB 1355 小麦粉
GB 1886.1 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)
GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 12456 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29343 木薯淀粉
GB 31636 食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 10348 大蒜
SB/T 10371 鸡精调味品
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[2005]第75号令《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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 浓缩调味汤包

以水、绵白糖、酱油、鸡精、牛肉粉为原料，添加食用盐、食品添加剂冰乙酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠，经配料、搅拌、过滤、灌装、灭菌工艺制成的浓缩调味汤包。

3.2 半固态辣椒油调料包

以色拉油、辣椒粉为原料，以葱、蒜、酱油为辅料，添加山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠，经辣椒粉油炸、调味、灭菌、包装工艺制成的半固态辣椒油调料包。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.3 地瓜淀粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.4 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 荞麦粉：应符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 4.1.7 橡子粉：应符合 GB 2715 、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.9 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.10 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.11 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.12 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.13 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.14 色拉油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.15 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.16 葱、白菜：应洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无杂质。并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.17 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 4.1.18 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.19 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.20 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求			检验方法
	面 饼	浓缩调味汤包	半固态辣椒油调料包	
色 泽	浅褐色	淡棕色	桔红色，色泽均匀	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、状态、杂质。并按包装上表明的食用方法，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
滋、气味	滋味正常，无霉味及其他异味	酸、甜味	以辛辣为主，无异味	
组织形态	粗细均匀，实心条状，不粘连	液体	细小颗粒状、质地均匀	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质和异物			
烹调性	煮熟后口感不牙碜，无夹生，柔韧适口	——	——	

4.3 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
	面饼	浓缩调味汤包	半固态辣椒油调料包	
水分/（g/100g） ≤	65.0	--	15.0	GB 5009.3
总酸（以乳酸计）/（g/100g） ≤	4.0	12.0	--	GB 12456

酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g）	≤	--	--	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	--	--	0.25	GB 5009.227
烹调损失/（g/100g）	≤	15	--	--	附录 A
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	--	12.0	10.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1	0.9	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	--	10.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表 3、表 4、表 5 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群限量

项 目	指 标			检验方法
	面饼	浓缩调味汤包	半固态辣椒油调料包	
菌落总数/（cfu/g）	≤ 30 000	30 000	5 000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 40	30	30	GB 4789.3

表 4 致病菌限量（面饼）

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 5 致病菌限量（浓缩调味汤包、半固态辣椒油调料包）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25mL 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	100CFU/mL	10000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂和质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量

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规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检查

食品原材物料应查验产品质量证明或检验，符合标准方可入库。

5.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。每批产品随机抽取样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、总酸、烹调损失、净含量、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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) 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装为复合食品包装袋，应符合 GB 9683 规定，封口应严密。外包装为符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸板箱或其他包装容器，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

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、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应常温贮存。库房应清洁、卫生，不应与有毒，有异味物品混贮。产品离地、离墙不少于20cm，堆放高度适宜。

在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 3 个月。

附录 A
烹调损失测定

A.1 仪器

- a. 烘箱
- b. 可调式电炉
- c. 秒表
- d. 天平：感量 0.1g
- e. 烧杯：500ml 2 个，250ml 1 个
- f. 容量瓶 500ml
- g. 移液管：50ml

A.2 步骤

称取约 10g 冷面，精确至 0.1g，放入盛有 500ml 蒸馏水的烧杯中，浸泡（浸泡时间：10min）。再放入盛有 500ml 沸水（蒸馏水）的烧杯中，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，在吸入面汤 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

