

Q/DHC

东港市汉城食品有限公司企业标准

Q/DHC 0001S-2020

方便冷面汤

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

东港市汉城食品有限公司 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GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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，致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由东港市汉城食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金勇。

本标准属首次发布。

方便冷面汤

1 范围

本标准规定了方便冷面汤的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以酿造酱油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、生活饮用水为原料，添加食品添加剂焦糖色，经调配、混合、熬制、过滤、包装工艺加工制成的即食方便冷面汤。

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 317 白砂糖
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 18187 酿造食醋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.3 酿造酱油：应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 3.1.4 酿造食醋：应符合 GB/T 18187、GB2719 的规定。
- 3.1.5 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.6 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	在光线充足、无异味的环境中，将样品摊于白色瓷盘中，分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、色泽、杂质、组织形态项目。
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	透明状流动液体	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/%	≤ 7.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3（平板计数法）
注a:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。.					

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/ mL）	5	2	100	10 000	GB 4789.10（第二法）

注a:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。.

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 净含量偏差

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。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前需经质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

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

4.5 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，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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定，产品内包装采用食品包装袋的，应符合GB 4806.7及GB 9683的规定，包装牢固，密封好，无渗漏。运输包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品运输工具必须符合食品卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、摔跌、防雨、防晒、防高温。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应存放常温、阴凉、清洁、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。产品底层应有垫离，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。
