

ICS 67.230

T/LITIA

团 体 标 准

T/LITIA 013-2025

方便冷面

2025-09-17 发布

2025-09-18 实施

聊城市检验检测行业协会 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由聊城市检验检测行业协会提出并归口。

本文件起草单位：聊城市检验检测中心、聊城市产品质量监督检验所、聊城市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：吴晓娜、罗占、张志华、王春雷、郭念东、徐敬斌、董雪峰、胡雨生、王丙强。

本文件为首次发布。

方便冷面

1 范围

本标准规定了方便冷面的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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、荞麦粉、玉米粉等中的一种或几种、水为主要原料，添加或不添加淀粉、食用盐、调味汁、调味油等中的一种或几种作为辅料，添加食品添加剂碳酸钠，经配料、和粉、成型、熟制、切分、包装等主要工艺制成的方便冷面。【调味汁、调味油以小包装的形式，参与或不参与方便冷面的包装】

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/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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.12 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/T 5461 食用盐
- CB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸板和双瓦楞纸板箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 国家食品安全标准 复合调味料
- GB/T 35028 荞麦粉
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

产品根据主料的不同分为不同的类别。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 荞麦粉

应符合 GB/T 35028、GB 2715 的规定。

4.1.3 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.4 调味汁、调味油

应符合 GB 31644 的规定;或符合相应产品标准的规定。

4.1.5 淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.6 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.7 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.8 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

配料→和粉→成型→熟制→切分→包装→检验→入库

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有色泽	取适量产品于洁净无色透明的玻璃盘中,于自然光下,用触觉鉴别其性状,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
性 状	片状或长条状。不粘,熟制后口感滑爽,柔韧、有弹性	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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/(g/100g)	≤ 60.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.19(严于GB2762)	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

4.5 微生物指标

应符合表 3、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/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
^a 采样方案及处理按 GB 4789.1 执行。 注: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 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

表4 致病菌限量

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 采样方案及处理按 GB 4789.1 执行。 注: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 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

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

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 净含量检验

按 JJF1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

由同一班次、同一条生产线以同一种原料配方生产的包装完好的同一种产品为一组批。

8.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不少于 200 个销售包装, 随机抽样至少 20 个销售包装 (不少于 2kg)。样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份用于备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次, 有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋或其他适宜的包装材料，应符合GB 4806.13、GB 4806.1的规定。

9.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱或食品周转箱，应符合GB/T 6543和GB/T 5737的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥、无污染，符合食品运输条件，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房中，离地、离墙、存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存。保质期应符合表5的规定：

表5 产品保质期

储存条件	保质期
常温	10天
0℃-5℃冷藏	30天