

Q/PBY

新疆胖巴依实业有限责任公司
食品安全企业标准

Q/PBY 0005S—2020

胖巴依手工面（速冻）



2020-06-18 发布

2020-07-18 实施

新疆胖巴依实业有限责任公司发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆胖巴依实业有限责任公司提出。

本标准由新疆胖巴依实业有限责任公司起草。

本标准起草人：刘雪青、曾凡军。

本标准批准人：刘雪青。

本标准于 2020 年 06 月 18 日首次发布。



胖巴依手工面(速冻)

1 范围

本标准规定了胖巴依手工面(速冻)的定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加(或不添加)食用盐、鸡蛋、蔬菜、经加工成型、速冻(使产品迅速通过最大冰结晶区域,当平均温度达到-18℃时,完成冻结加工工艺的冻结方法)而成各种口味和各种形态生制品胖巴依手工面(如:拉条子、揪片子、丁丁面、皮带面、拉面、面旗子、切面等)。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的引用是必不可少的,凡是注明日期的文件,仅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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料和卫生规范要求

各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉符合 GB2715 的规定,食用盐符合 GB2721 的规定,鸡蛋符合 GB2749 的规定,蔬菜符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.2 生产加工过程:

生产中卫生要求应符合 GB14881 的规定,生产用水符合 GB5749 的规定。

3.3 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
组织形态	具有各种手工面应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜	按照 GB19295-2011 标准表 1 感官指标中的检验方法检验
色泽	具有各种手工面应有的色泽	
滋味 气味	具有各种手工面应有的滋味和气味,无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

3.4 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	
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
备注：1、产品未添加食品添加剂。 2、铅严于 GB2762 的规定。			

3.5 微生物指标

应符合表3要求

表3 微生物指标

项 目	采样方案（按照GB4789.1执行）及限量 (若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法

3.6 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070 的规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.2.2 抽样方法和数量：抽样基数不少于20kg，随机从每批产品中抽取不少于1kg，分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的3.3-3.6全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB19295、GB28050 和国家相关规定的要求。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 规定要求；内包装材料应符合 GB4806.7 的规定的要求，包装规格按市场需求执行。

5.3 运输、贮存

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内，运输过程中温度最高不得超过-12℃。

5.4 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为一年。保质期以外包装标识为准。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	胖巴依手工面(速冻)	标准主要起草人	刘雪青、曾凡军
工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)			
<p>本标准规定了胖巴依手工面(速冻)的定义、试验方法、标志、包装、运输和贮存、保质期。为了提高食品的安全, 制定了食品安全企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定, 按照 GB/T1.1 标准化工作导则第 1 部分、GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定标准中指标。报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据(食品原料(主料、配料和使用的食品添加剂)、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等)			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉符合 GB2715 的规定, 食用盐符合 GB2721 的规定, 鸡蛋符合 GB2749 的规定, 蔬菜符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。</p> <p>按照 GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定感官要求, 微生物指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法; 进行的必要的验证情况			
<p>铅按 GB5009.12 规定的方法检测; 沙门氏菌按 GB4789.4 和 GB4789.4 规定的方法检测; 金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法检测。净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系, 企业标准比较情况说明(详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况)			
<p>《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749 生活饮用水卫生标准。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>GB2762 中铅\leq0.2mg/kg, 本标准制定铅\leq0.18mg/kg。严于国家标准 GB2762 的规定。</p>			
备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天()的公示, 没收到修改意见。</p>			