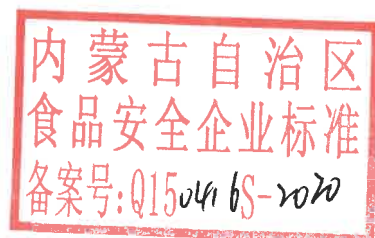


Q/NNXS

宁城县宁香食品厂企业标准

Q/NNXS 0001S—2020

杂粮速食面



2020 - 09 - 08 发布

2020 - 09 - 08 实施

宁城县宁香食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由宁城县宁香食品厂提出。

本标准由宁城县宁香食品厂起草。

本标准由宁城县宁香食品厂批准。

本标准主要起草人：李绍怀。

杂粮速食面

1 范围

本标准规定了杂粮速食面的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以荞麦粉、玉米粉、黑米粉、莜麦粉、小麦粉、大米粉、绿豆粉、小米粉、高粱米粉、菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉（等各种蔬菜粉）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、水，经调粉、挤压熟化、干燥、切断、包装等工艺制成的方便食品或以小麦粉为主要原料、添加水、食用盐、食用酒精、马铃薯淀粉，食品添加剂山梨糖醇、碳酸钾、碳酸钠，经配料、和面、复合、压延、成型、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食用前需煮制的生湿面制品。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.2 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 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 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 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志

- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 13360 莜麦粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- N/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

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》(网址: <http://www.aqsiq.gov.cn/>)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 杂粮速食面

以荞麦粉、玉米粉、黑米粉、莜麦粉、小麦粉、大米粉、绿豆粉、小米粉、高粱米粉、菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉(等各种蔬菜粉)中的一种或几种为主要原料,添加食用盐、水,经调粉、压延熟化、干燥、切段、包装等工艺制成的方便食品。产品根据所用杂粮粉的不同分为:荞麦粉速食面、玉米粉速食面、莜麦粉速食面、黑米粉速食面、绿豆粉速食面、小米粉速食面、高粱米粉速食面、杂粮速食面。

3.2 湿面制品

以小麦粉为主要原料、添加水、食用盐、食用酒精、马铃薯淀粉,食品添加剂山梨糖醇、碳酸钾、碳酸钠,经配料、和面、复合、压延、成型、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食用前需煮制的生湿面制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 黑米粉:应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 荞麦粉:应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.3 玉米粉:应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.4 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.5 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 马铃薯淀粉:应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.8 莜麦粉:应符合 GB/T 13360 的规定。
- 4.1.9 大米粉:应符合相应食品安全标准的规定。

- 4.1.10 绿豆粉：应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.1.11 小米粉：应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.1.12 高粱米粉：应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.1.13 菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉：应符合 NY/T 959、NY/T 960 的规定。
- 4.1.14 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.15 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.16 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 4.1.17 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	无异味、无异嗅
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) 非油炸面饼	≤ 14.0

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计 ≤0.16mg/kg）”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB29921 中方便面米制品的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵

大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²
^a 样品的采样及处理 GB4789.1 按执行。				
^b 仅适用于面饼和调料的混合检验				

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验方法

按食用方法取适量被测样品置500ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻气味、用温开水漱口后品其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.3 污染物限量指标检验

铅：按GB5009.12规定的方法检验，其他污染物限量指标按GB 2762规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

6.4.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.4.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法检验。

6.5 食品添加剂检验

6.5.1 山梨糖醇：按 GB 1886.187 规定的方法检验。

6.5.2 碳酸钾：按 GB 25588 规定的方法检验。

6.5.3 碳酸钠：按 GB 1886.1 规定的方法检验。

6.6 农药残留检验

按 GB 2763 的规定的的方法检验

6.7 净含量检验

净含量按JJF1070规定方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取20个销售包装(不少于4kg)，样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，无破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期为12个月。
