

Q/FLJF

抚顺市顺城区盛京老街坊食品加工厂企业标准

Q/FLJF 0001S—2023

生湿面制品

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

抚顺市顺城区盛京老街坊食品加工厂 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准。菌落总数参照 NY/T 1512-2014《绿色食品 生面食、米粉制品》，其它指标根据产品实测值制定。

本文件起草单位：抚顺市顺城区盛京老街坊食品加工厂

本文件主要起草人：李想、姜晨、周世宇

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于第三章规定的生湿面制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 4789.4 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 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定
GB/T 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/T 8885 食用玉米淀粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
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 35028 荞麦粉
NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
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》
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文件。

3.1

玉米面条

以玉米碴子为主要原料，以食用玉米淀粉、食用盐（添加或不添加）为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、松条、包装等工艺制成制成的达到一定熟度的非即食玉米面条。

3.2

荞麦面条

以荞麦面为主要原料，以食用玉米淀粉、食用盐（添加或不添加）为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、松条、包装等工艺制成制成的达到一定熟度的非即食荞麦面条。

4 技术要求及检验方法

4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

- 4.1.1 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T350218 的规定。
- 4.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 规定。
- 4.1.6 丙酸钙：应符合 GB 25548 的规定。
- 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 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		检验方法
	玉米面条	荞麦面条	
色泽	黄色	灰色	取适量试样置于白瓷盘中， 在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、滋、气味、组织形态、杂质检验 熟化后口尝 检验口感
口感	煮熟后口感不牙碜		
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味		
组织形态	粗细均匀，外形整齐，实心条状，不粘连		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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		检验方法
	玉米面条	荞麦面条	
水分/（%）	≤55.0		GB 5009.3
烹调损失/（%）	≤25		按附录A
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤20		GB 5009.22

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定

表3 微生物限量

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	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：

玉米面条：感官要求、水分、烹调损失、净含量、菌落总数、大肠菌群。

荞麦面条：感官要求、水分、烹调损失、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 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

产品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 GB 4806.7、GB 9683 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压，防摔。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。常温产品应贮存于常温、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，冷藏产品点贮存在(0-3℃)冷藏的库房内。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的贮存条件下，自产品生产之日起，保质期按产品标签标注执行。

附录 A
(规范性)
烹调损失测定

A.1 仪器

- a) 烘箱
- b) 恒温水浴锅
- c) 秒表
- d) 天平：感量 0.1g
- e) 烧杯：500ml
- f) 容量瓶 500ml
- g) 移液管：50ml

A.2 步骤

称取约 10g 样品，精确至 0.1g。在 500mL 烧杯中装入 250mL 水，用电炉加热，煮沸后将样品放入，1min 后，用筷子挑出冷面条，面汤放至常温。将面汤转入 500ml 容量瓶中定容混匀，吸 100ml 面汤倒入恒重的蒸发皿中，放在 100℃±2℃恒温水浴锅上蒸发至近干，放入 105℃烘箱内烘至恒重，计算烹调损失。

$$P = \frac{5 \times M}{G \times (1 - W)} \times 100 \dots\dots\dots(A.1)$$

式中：
P——烹调损失（%）；
M——100ml 面汤中干物质（g）；
W——面条水分（%）；
G——样品质量（g）。

抚顺市顺城区盛京老街坊食品加工厂

《生湿面制品》企业标准编制说明

一、目的

由于《生湿面制品》无国家标准或行业标准，因此，我厂根据中国标准化法的规定制定《生湿面制品》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以下规定的生湿面制品。

玉米面条

以玉米粉为主要原料，以食用玉米淀粉、食用盐（添加或不添加）为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、松条、包装等工艺制成制成的达到一定熟度的非即食玉米面条。

荞麦面条

以荞麦面为主要原料，以食用玉米淀粉、食用盐（添加或不添加）为辅料，添加（或不添加）食品添加剂碳酸钠、丙酸钙，经配料、适量水调制、搅拌和面、挤压成型、切段、悬挂养生、松条、包装等工艺制成制成的达到一定熟度的非即食荞麦面条。

原料要求：生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

玉米粉：应符合GB/T 10463 的规定。

荞麦粉：应符合GB/T350218的规定。

食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461 的规定。

碳酸钠：应符合GB 1886.1 规定。

丙酸钙：应符合GB 25548 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

辅料、食品添加剂

↓

原料→配料→调制→搅拌和面→挤压成型→切段→悬挂养生→松条→
包装→生湿面制品

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、NY/T 1512-2021《绿色食品绿色食品 生面食、米粉制品》制定，其中铅指标要求严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求: 色泽: 口感: 滋、气味: 组织形态: 杂质:	玉米面条 荞麦面条 黄色 灰色 煮熟后口感不牙碜 具有本品特有的滋、气味, 无异味 粗细均匀,外形整齐,实心 条状,不粘连 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 水分/(%) : 烹调损失/(%) : 铅(以Pb 计)/(mg/kg) : 黄曲霉毒素B1/(μ g/kg) :	≤ 55.0 ≤ 25.0 ≤ 0.15 ≤ 20	≤ 0.2 ≤ 20	GB 2762-2022 GB 2761-2017	严于 符合
3	微生物限量 菌落总数/(CFU/g) : 大肠菌群/(CFU/g) : 沙门氏菌/(/25g): 金黄色葡萄球菌(CFU/g) :	$n=5, c=2, m=10^5, M=10^6$ $n=5, c=2, m=20, M=10^2$ $n=5, c=0, m=0/25g$ $n=5, c=1, m=100, M=1000$	$n=5, c=2, m=10^5, M=10^6$ $n=5, c=2, m=20, M=10^2$ $n=5, c=0, m=0/25g$ $n=5, c=1, m=100, M=1000$	NY/T 1512-2021 NY/T 1512-2021 GB 29921-2021 GB 29921-2021	符合 符合 符合 符合

五、严于国家标准的说明

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定谷物及其制品中铅的限量为 $\text{mg/kg} \leq 0.2$ 。本标准规定铅限量为 $\text{mg/kg} \leq 0.15$ ，严于国家标准。