



412053S-2017



商丘市奥神面业有限公司企业标准

Q/SAM 0002S-2017

---

# 炒拌专用面

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

---

商丘市奥神面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市奥神面业有限公司提出并起草。

本标准的起草单位：商丘市奥神面业有限公司。

本标准的主要起草人：安茂峰、王瀚、张文静。

H N

Q B

# 炒拌专用面

## 1 范围

本标准规定了炒拌专用面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉或玉米粉、荞麦粉为主要原料，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、木薯淀粉、盐、栀子黄，单、双硬脂酸甘油酯，碳酸钠的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食炒拌专用面条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水：应符合 GB5749 的规定
- 2.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T494 的规定
- 2.1.4 谷朊粉：应符合 GB/T21924 的规定
- 2.1.5 玉米粉：应符合 GB/T10463 的规定。
- 2.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉：应符合 GB/T29343 和 GB31637 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠：应符合食品安全国家标准 GB1886.1 的规定。
- 2.1.10 蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉：应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.11 栀子黄：应符合 GB7912 的规定。
- 2.1.12 单、双硬脂酸甘油酯：应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.13 荞麦粉：应符合 NY/T894 的规定

### 2.2 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	试验方法
性状	外形整齐，条形均匀，略有韧性，无虫蛀、无潮解、无霉变	从样品中取出炒拌专用面，自然光下用肉眼观察性状和杂质，色泽、气味按 GB/T5492 规定方法检验。口感按 LS/T3212-2014 中附录 A 规定的方
色泽	均匀一致，有光泽	
气味	无酸味、霉味及其他异味	

口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，劲道爽口	法测定
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 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
水分, %	≤ 13.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食盐 (以氯化钠计) %	≤ 8.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

注: \*该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 规格

炒拌专用面规格应符合表 3 的规定

表 3 规格

项 目	范 围	备注
面条长度 (mm)	20-300	允许长度偏差±6mm
空心面壁厚 (mm)	0.8-10	——
面条直径 (mm)	0.5-30	可根据产品的不同类别和工艺自定

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、净含量；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

炒拌专用面是以小麦粉或玉米粉、荞麦粉为主要原料，加水，添加或不添加魔芋粉、谷朊粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、玉米淀粉、木薯淀粉、盐、栀子黄，单、双硬脂酸甘油酯，碳酸钠的一种或多种，经过和面、挤压、熟化成型、烘干、包装而成的非即食炒拌专用面条。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）及LS/T3212的规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

商丘市奥神面业有限公司

2017年8月2日