



410292S-2018



北方辣木科技（中国）有限公司企业标准

Q/LMKJ 0002S-2018

---

# 辣木叶面

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

北方辣木科技（中国）有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由北方辣木科技（中国）有限公司提出。

本标准起草单位：北方辣木科技（中国）有限公司。

本标准主要起草人：齐兴悦

H N

Q B

# 辣木叶面

## 1 范围

本标准规定了辣木叶面的要求，以及试验方法、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、新鲜辣木叶汁（以新鲜辣木叶为原料，经采摘、清洗、榨汁等工艺制成）或辣木叶粉（以干辣木叶为原料，经采摘、干燥、精选、超微粉碎等工艺制成）为主要原料，辅料分别为新鲜辣木叶汁或辣木叶粉、食用盐、碳酸钠，经过加入生产用水和面粉、压延、切丝、烘干、切断和包装经机制加工而成的辣木叶面。

## 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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

### 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	检验方法
性状	长条状	从产品中取 100g，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无杂质，嗅其气味；煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜，检查烹调性。
色泽	淡绿色，色泽均匀	
气味	具有本品应有的麦香气，辣木气，无酸味，霉味以及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，顺滑爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 规格

挂面规格应符合表 2 的规定。

表 2 规格要求

项 目	范 围	备 注	检验方法
面条长度 (mm)	100-400	允许长度偏差±6mm	从样品中任意取出 10 根挂面，用直尺检验长度、宽度与厚度，用精度为 0.05mm 的游标卡尺检验，分别取其平均数。
面条宽度 (mm)	6-10	---	
面条厚度 (mm)	0.06-1.4	按产品不同类别和工艺自定	

### 2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
不整齐率/ (%) ≤	15.0	LS/T3212
弯曲折断率/ (%) ≤	15.0	LS/T3212
熟断条率/ (%) ≤	5.0	LS/T3212
自然断条率/ (%) ≤	8.0	LS/T3212
烹调损失/ (%) ≤	15.0	LS/T3212
水分/ (%) ≤	14.0	GB 5009.3
酸度/ (ml/10g) ≤	3.5	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> μg/kg ≤	5	GB5009.22
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6. 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括规格、净含量、感官指标、水分、酸度、不整齐率、自然断条率、弯曲折断率、熟断条率、烹调损失、烹调性。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

辣木叶面是以小麦粉、新鲜辣木叶汁（以新鲜辣木叶为原料，经采摘、清洗、榨汁等工艺制成）或辣木叶粉（以干辣木叶为原料，经采摘、干燥、精选、超微粉碎等工艺制成）为主要原料，辅料分别为新鲜辣木叶汁或辣木叶粉、食用盐、碳酸钠，经过加入生产用水和面粉、压延、切丝、烘干、切断和包装经机制加工而成的辣木叶面。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

北方辣木科技（中国）有限公司

H N

Q B