



410390S-2018



开封市晟丰淀粉制品有限公司企业标准

Q/KSD 0001S-2018

方便拉面

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

开封市晟丰淀粉制品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市晟丰淀粉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新忠。

H N

Q B

方便拉面

1 范围

本标准规定了方便拉面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉、马铃薯全粉、马铃薯淀粉、水为原料，经预热、和浆、真空搅拌、下料成型、蒸煮、冷却、冷冻老化、切丝、计量、入模成型、热风干燥、冷却而成的面饼、入碗、加料包{粉包【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、瓜尔胶）、牛肉提取物、鸡骨提取物、辣椒粉、大茵粉、小茵粉】、酱包【棕榈油（含特丁基对苯二酚）、鲜番茄、番茄酱、精炼牛油、牛肉抽提物、泡小米辣、大葱、生姜、大茵粉、小茵粉、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E）、酵母抽提物、鸡骨抽提物（鸡骨、饮用水、食用盐）、白砂糖】、油包【棕榈油（含特丁基对苯二酚）、大葱、大茵粉、小茵粉】、蔬菜包【脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、膨化豆制品、脱水裙带菜】、醋包【酿造白醋】}中的几种、封口、包装而成的方便拉面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 马铃薯全粉应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 粉包、酱包、油包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.6 脱水青菜、脱水青葱、脱水裙带菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.8 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.9 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	块状、允许有碎块，配固态、液态、半固态调料包	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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						检测方法	
	面饼	酱包	油包	菜包	粉包	醋包		
水分, g/100g	≤	15.0	10.0	—	10.0	10.0	—	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	5.0	5.0	—	—	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	0.25	—	—	—	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	—	0.5	0.5	—	0.5	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	—	—	—	—	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
特丁基对苯二酚(以脂肪计), g/kg	≤	—	0.2	0.2	—	—	—	GB 5009.32

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。*仅适用于面饼和调料的混合检验。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目 ^b	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。^b仅适用于面饼和调料的混合检验。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB2760 规定,食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的要求,食品中污染物限量应符合 GB2762 的要求,食品的农药残留限量应符合 GB2763 的要求。

2.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便拉面是以小麦粉、马铃薯全粉、马铃薯淀粉、水为原料，经预热、和浆、真空搅拌、下料成型、蒸煮、冷却、冷冻老化、切丝、计量、入模成型、热风干燥、冷却而成的面饼、入碗、加料包{粉包【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、瓜尔胶）、牛肉提取物、鸡骨提取物、辣椒粉、大茴粉、小茴粉】、酱包【棕榈油（含特丁基对苯二酚）、鲜番茄、番茄酱、精炼牛油、牛肉抽提物、泡小米辣、大葱、生姜、大茴粉、小茴粉、食用盐、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E)、酵母抽提物、鸡骨抽提物（鸡骨、饮用水、食用盐）、白砂糖】、油包【棕榈油（含特丁基对苯二酚）、大葱、大茴粉、小茴粉】、蔬菜包【脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、膨化豆制品、脱水裙带菜】、醋包【酿造白醋】}中的几种、封口、包装而成的方便拉面。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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

开封市晟丰淀粉制品有限公司