



410753S-2018



临颍县泰宏食品有限公司企业标准

Q/LTS 0001S-2018

方便红薯面条

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

临颍县泰宏食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由临颖县泰宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王浩。

H N

Q B

方便红薯面条

1 范围

本标准规定了方便红薯面条的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红薯面条搭配外购配料包（由调味酱包、调味粉包、脱水蔬菜包中的几种搭配）包装而成的方便红薯面条。

红薯面条是以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，经加水调粉、熟制、成型、干燥、冷却、包装加工而成。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、酸菜包中的几种搭配而成：

调味粉包：由食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蒜粉、花椒粉、八角粉、辣椒粉、姜粉、食用葡萄糖、番茄粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、红曲红、瓜尔胶、焦糖色、二氧化硅、柠檬酸、番茄味香精、辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精中的多种搭配而成。

调味酱包：由棕榈油、大豆油、葱、姜、大蒜、洋葱、牛肉、食用盐、辣椒粉、老抽、芝麻油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、黄酒、番茄酱、甜面酱、辣椒红、乳酸、维生素 E、葱味香精、花椒味香精、辣椒味香精、海鲜味香精、葱味香精、山梨酸钾中的多种搭配而成。

脱水蔬菜包：由脱水万年青、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒的几种搭配而成。

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 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 调味酱包、调味粉包应符合DBS41/ 001的规定。

2.1.5 脱水蔬菜包原料用脱水万年青、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒应符合NY/T 1045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
-----	-----	---------

	红薯面条	配料包	
性 状	条状、均匀疏松、外形整齐基本一致，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	具有各配料包应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	黄色至褐色	具有各配料包应有的色泽	
气、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有各配料包应有的气、滋味，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	红薯面条	调味粉包	调味酱包	脱水蔬菜包	检测方法
水分, %	≤ 14	15	-	14	GB 5009.3
复水时间, min	≤ 6.0	-	-	-	见表 2 后
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ -	-	5.0	-	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ -	-	0.25	-	GB 5009.227
山梨酸钾, g/kg (仅适用于添加山梨酸钾的调味包)	≤ -	-	1.0	-	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5				GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

复水时间的检测方法：取面块一块置于带盖保温容器(约1000mL)中，加入约5倍于面块质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表计时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化面条，观察糊化状态无明显硬心时，记录所用复水时间。

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	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	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 适用于红薯面条和配料包的混合检验。

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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、复水时间、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

以红薯面条搭配外购配料包（由调味酱包、调味粉包、脱水蔬菜包中的几种搭配）包装而成的方便红薯面条。

红薯面条是以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，经加水调粉、熟制、成型、干燥、冷却、包装加工而成。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、酸菜包中的几种搭配而成：

调味粉包：由食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蒜粉、花椒粉、八角粉、辣椒粉、姜粉、食用葡萄糖、番茄粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、红曲红、瓜尔胶、焦糖色、二氧化硅、柠檬酸、番茄味香精、辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精中的多种搭配而成。

调味酱包：由棕榈油、大豆油、葱、姜、大蒜、洋葱、牛肉、食用盐、辣椒粉、老抽、芝麻油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、黄酒、番茄酱、甜面酱、辣椒红、乳酸、维生素 E、葱味香精、花椒味香精、辣椒味香精、海鲜味香精、葱味香精、山梨酸钾中的多种搭配而成。

脱水蔬菜包：由脱水万年青、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒的几种搭配而成。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

临颖县泰宏食品有限公司