



410763S-2018



河南九易食品有限公司企业标准

Q/HJS0008S-2018

丸子面

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南九易食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南九易食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李霄波

H N

Q B

丸仔面

1 范围

本标准规定了丸仔面的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、经和面、醒发、复合压延、熟化、多辊压延、切丝、油炸（棕榈油）、分切而制成短段状面体、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、椰蓉或黑芝麻），经混合、成型、烘烤、定量包装而制成的可即食丸仔面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酵母：应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 复配乳化剂：应符合 GB 26687 的规定。

2.1.11 椰蓉：应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.12 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.13 奶油：应符合 GB19646 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 | 较均匀的块状、附着芝麻或椰蓉 | 取 30-50g 样品置于洁净白瓷盘中，在 |

| | | |
|-------|------------------------|---|
| 色 泽 | 呈白色或淡黄色或黑色点缀 | 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 要求。 |
| 气味、滋味 | 有面香、芝麻香气或椰蓉甜味、无油哈味、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 规定

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| 脂肪, g/100g | ≤ 24.0 | GB 5009.6 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 1.8 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5 | GB 5009.22 |

*铅指标严于食品安全国家标准。

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 |
| 霉菌, (CFU/g) | ≤150 | | | | GB4789.15 |
| 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

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 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 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留量限量应符合 GB 2763 的规定

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、经和面、醒发、复合压延、熟化、多辊压延、切丝、油炸（棕榈油）、分切而制成短段状面体、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、椰蓉或黑芝麻），经混合、成型、烘烤、定量包装而制成的可即食丸子面。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，参照相关国标要求，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。

本标准规定了丸子面的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南九易食品有限公司

QB