

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0024 S- 2020 号

Q/JXT

锦州市鑫桐食品有限公司企业标准

Q/JXT 0001S-2020

湿面条



2020-05-03 发布

2020-06-04 实施

锦州市鑫桐食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中污染物限量指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，真菌毒素限量依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，酸度指标依据 LS/T 3212-2014《挂面》制定其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由锦州市鑫桐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭继军。

本标准属首次发布。



湿 面 条

1 范围

本标准规定湿面条的范围,要求,检验规则,标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,以饮用水、食用盐、鸡蛋、玉米粉等为辅料,选择性添加食品添加剂(碳酸钠、碳酸钾、山梨糖醇液),经调粉、和面、碾压成型、切分、包装工艺制成的非即食湿面条。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10463 玉米粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3212 挂面

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求



- 3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.2 玉米粉：应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
- 3.1.4 鸡蛋：应符合GB 2749的规定。
- 3.1.5 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.6 碳酸钾：应符合GB 25588的规定。
- 3.1.7 山梨糖醇液：应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.8 饮用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 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
色 泽	具有该品种应有的色泽	取试样适量,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下目测色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,用舌尖品尝其滋味。取适量的样品煮熟后,用温水漱口,品尝口感
组织形态	条状,粗细均匀,形态良好	
滋、气味	具有该品种应有的气味,无霉味、酸味、异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜	

3.3 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 / (%)	≤ 30.0	GB 5009.3
酸度 (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 生产加工过程



扫描全能王 创建

应符合GB 14881的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按相关标准要求进行检查和验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一班次生产、同一规格、同一批投料的产品为一个批次。在同一批次产品中随机抽取一定数量样品，平均分成两份、1份检验、1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂销售。出厂检验项目：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

所用包装材料应符合GB 9683、GB/T 6543和有关标准规定。

5.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的仓库内或低温0-4℃贮存，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混合堆放。产品包装应离地、离墙10cm以上。

在符合本标准规定条件下，常温保质期为2个月，0-4℃保质期为6个月。

