

Q/MTT

勐海态田食品厂企业标准

Q/MTT 0003 S—2023

褐茶面

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280121 S- 2023
备案日期: 2023年 12 月 25 日

云南省食
备案号
备案日期

2023-12-25 发布

2023-12-30 实施

勐海态田食品厂 发布

前 言

我厂生产的褐茶面是以小麦粉主要原料，添加茶褐素、食用盐、食用碱，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、LS/T 3212-2021《挂面》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海态田食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张海萍。

褐茶面

1 范围

本标准规定了褐茶面的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮藏。

本标准适用于以小麦粉主要原料，添加茶褐素、食用盐、食用碱，经和面、压延、切条、干燥、截断、包装等工艺加工制成的褐茶面。

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。

3 技术要求

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 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 食用碱：应符合 GB/T 1886.1 或 1886.2 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
外 观	粗细均匀、表面光滑、无虫害、无污染	取适量样品，放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视，鼻嗅，煮熟后品尝滋味。
色 泽	具有相应品种应有的色泽、无霉斑	
气 味	具有产品应有的气味、无霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后口感不粘、滋润滑爽、柔软爽口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

品安全企业标准
5328 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水 分, g/100g ≤	14.5	GB5009.3
酸 度(以乳酸计), g/100g ≤	4.0	GB/T12456
自然断条率% ≤	5	LS/T3212
熟断条率% ≤	5	
烹调损失率% ≤	10	

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限

项 目	要 求	检 验 方 法
铅 (以 Pb 记), mg/kg ≤	0.16	GB5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理办法）的规定，按JJF1070规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于1000包（把），抽取样品数量不少于20包（把）。样品分成两份，一份用于检验，另一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，形式检验每年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次形式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判断规则

检验结果中，若有任何一项不符合本标准时其他指标不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/ 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年11月28日至2023年12月13日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



张海萍

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月13日