

Q/YXY

云龙县星翳种植专业合作社企业标准

Q/YXY 0003 S—2020

粗粮面条

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0028 S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 10 日

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

2020-06-16 发布

2020-07-10 实施

云龙县星翳种植专业合作社

发布

前 言

我公司生产的粗粮面条是以玉米、荞麦、红豆、藜麦、青稞、燕麦、高粱、灰条、南瓜、马铃薯、紫薯等粗粮粉为主要原料，添加或不添加食用酒精为辅料，经筛选、混合或不混合、加水和面、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、LS/T 3212《挂面》制定，其中砷的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云龙县星翳种植专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李星翳、左李荣。

全企业

9 S

年

粗粮面条

1 范围

本标准规定了粗粮面条的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米、荞麦、红豆、藜麦、青稞、燕麦、高粱、南瓜、马铃薯、紫薯等粗粮粉为主要原料，经筛选、混合或不混合、加水和面、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的粗粮面条。

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。

3 产品分类

根据加工工艺不同分为：鲜粗粮面条、干粗粮面条。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 4.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.5 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.6 红豆：应符合 GB 4404.2 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	均匀条状或圆状，表面光滑细腻，无虫害、无污染。	
滋味和气味	具有该品种应有的气味和滋味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定要求。

表2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		鲜粗粮面条	干粗粮面条	
水分, g/100g	≤	35	14.5	GB 5009.3
酸度, g/100g	≤	0.1	0.4	GB 5009.239
熟断条率, g/100g	≤	12.0	5.0	LS/T 3212
自然断条率, g/100g	≤	5.0		
烹调损失率, g/100g	≤	10.0		
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
合成着色剂		不得检出		GB 5009.35
溴酸钾		不得检出		GB/T 20188
过氧化苯甲酰		不得检出		GB/T 22325
次硫酸氢钠甲醛(吊白块), μg/kg	≤	不得检出		DB53/231 附录 A

4.4 污染物限量

应符合GB 2762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 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.5 净含量

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

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 粮食和粮食制品规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50个独立包装（总量不得小于50kg）；抽样数量：净含量大于或等于5kg的产品：取5kg样品平均分成两份，1份检验，1份留样备查。净含量小于5kg的产品：取6个独立包装样品（总重不少于5kg）分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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) 出厂检验结果与上次型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。

5.5 判定规则

检验结果中，有一项指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应符合产品特性、清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。