



411856S-2017



商丘市建才食品加工厂企业标准

Q/SJS 0001S-2017

---

# 碗装炒面(杂粮早餐)

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

---

商丘市建才食品加工厂 发布

## 前言

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

附录 A 为本标准规范性文件

本标准由商丘市建才食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：吴建才。

H N

Q B

# 碗装炒面（杂粮早餐）

## 1 范围

本标准规定了碗装炒面（杂粮早餐）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以炒面为主要原料，添加葡萄糖粉、木糖醇、经配料、混合、包装而制成的碗装炒面（杂粮早餐）。

## 2 要求

### 2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 炒面应符合 Q/SJS 0001S-2016 的规定（见附录 A）。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

| 项目    | 指标                    | 试验方法   |
|-------|-----------------------|--|
| 性状    | 呈干燥、疏松的粉末状或微粒状        | 随机取样 1 碗，置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味。 |
| 色泽    | 具有本品固有的正常色泽，色泽均匀一致    |  |
| 滋味和气味 | 具有该产品原料应有的气味和滋味、无异味   |  |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质             |  |
| 冲调性   | 用适量 80℃ 以上的开水冲调均匀后呈糊状 |  |

### 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     | 试验方法       |
|------------------------------|--------|------------|
| 水分, %                        | ≤ 10.0 | GB 5009.3  |
| 蛋白质, %                       | ≥ 4.0  | GB 5009.5  |
| 总砷(以As计), mg/kg              | ≤ 0.4  | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg              | ≤ 0.2  | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                 |                 | 检验方法             |
|--------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                                      | n                                       | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数                                 | 5                                       | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群                                 | 5                                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3        |
| 霉菌                                   | 5                                       | 2 | 50              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.15       |
| 沙门氏菌，/25g                            | 5                                       | 0 | 0               | -               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌                              | 5                                       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 平板计数法 |
| <sup>a</sup> 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

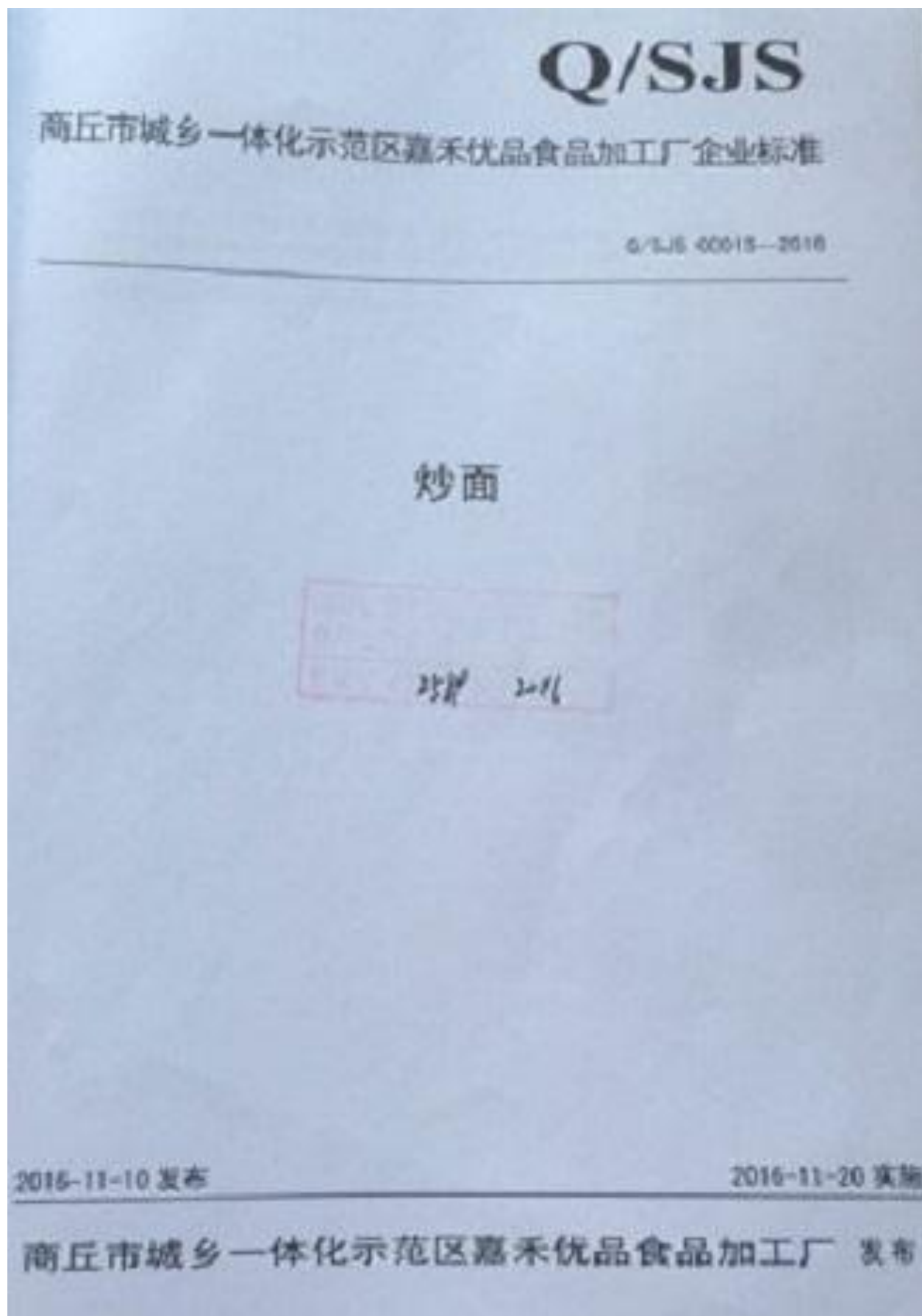
### 2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:



## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。  
本标准由商丘市城乡一体化示范区嘉禾优品食品加工厂提出并起草。  
本标准主要起草人：吴建才。  
本标准自 2016 年 11 月 10 日首次发布。

## 炒面

## 1 范围

本标准规定了炒面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大豆、小豆、大麦、小麦、荞麦、红芋干为原料，经炒制、粉碎、混合、包装而制成的炒面。

## 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，起最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

|               |                  |                    |
|---------------|------------------|--------------------|
| GB/T 191      | 包装储运图示标志         |                    |
| GB 1351       | 小麦               |                    |
| GB 1352       | 大豆               |                    |
| 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         | 食品中农药残留限量          |
| GB 4789.2     | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB 4789.3     | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789.4     | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB 4789.5     | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 志贺氏菌检验    |
| GB 4789.10    | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789.15    | 食品安全国家标准         | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB 5009.3     | 食品安全国家标准         | 食品中水分的测定           |
| GB 5009.5     | 食品安全国家标准         | 食品中蛋白质的测定          |
| GB 5009.11    | 食品安全国家标准         | 食品中总砷及无机砷的测定       |
| GB 5009.12    | 食品安全国家标准         | 食品中铅的测定            |
| GB/T 5009.22  | 食品中黄曲霉毒素B1的测定    |                    |
| GB/T 5009.183 | 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定   |                    |
| 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       | 预包装食品标签通则        |                    |
| GB 9683       | 复合食品包装袋卫生标准      |                    |
| GB/T 10458    | 荞麦               |                    |
| GB/T 10461    | 小豆               |                    |
| GB/T 11760    | 裸大麦              |                    |

Q/SJS 0001S—2016

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物的限量  
 DBS 41/005 食品安全地方标准 油茶  
 NY/T 708 甘薯干  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《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 第123号(2009) 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原料辅料质量要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。  
 3.1.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。  
 3.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。  
 3.1.4 小豆应符合 GB/T 10461 的规定。  
 3.1.5 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。  
 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.7 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定

表1 感官要求

| 项目    | 指标                  | 试验方法   |
|-------|---------------------|--|
| 性状    | 呈干燥、疏松的粉末状或微粒状      | 随机取样1袋,置于洁净白磁盘中,在自然光或相当于自然光的室内,用肉眼观察其色泽、性状、杂质。按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味。 |
| 色泽    | 具有本品固有的正常色泽,色泽均匀一致  |  |
| 滋味和气味 | 具有该产品原料应有的气味和滋味,无异味 |  |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质           |  |
| 冲调性   | 用适量80℃以上的开水冲调均匀后呈糊状 |  |

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

Q/SJS 0001S—2016

表2 理化指标

| 项 目                         | 指 标 | 试验方法          |
|-----------------------------|-----|---------------|
| 水分, %                       | 8.0 | GB 5009.3     |
| 蛋白质, %                      | 4.0 | GB 5009.5     |
| *总砷(以As计), mg/kg            | 0.4 | GB 5009.11    |
| 铅(以Pb计), mg/kg              | 0.2 | GB 5009.12    |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , ug/kg | 5.0 | GB/T 5009.22  |
| 脲酶试验                        | 阴性  | GB/T 5009.183 |

注: 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

| 项 目     | 采样方案*及限量(若非指定, 均以CFU/g表示) |   |                 |                 | 检验方法             |
|---------|---------------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|         | n                         | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数    | 5                         | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群    | 5                         | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3        |
| 霉菌      | 5                         | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 酵母      | 5                         | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 沙门氏菌    | 5                         | 0 | 0/25g           | -               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                         | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 平板计数法 |

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表4的规定。

表4 净含量及允许短缺量

| 净含量 Q (g) | 允许短缺量 |    | 试验方法                  |
|-----------|-------|----|-----------------------|
|           | Q的百分比 | g  |                       |
| 50        | 9     | -  | 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。 |
| 70        | 4.5   | -  |                       |
| 100       | 4.5   | -  |                       |
| 150       | 3     | -  |                       |
| 200       | 3     | -  |                       |
| 300       | 3     | -  |                       |
| 500       | 3     | -  |                       |
| 600       | -     | 15 |                       |
| 1 000     | -     | 15 |                       |

## 3.6 食品中真菌毒素限量

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 的有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址，产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、生产许可证编号、营养成分表，并有防潮、防雨等标志。

## 5.2 包装

产品的包装容器应采用符合食品安全要求的塑料与铝箔复合袋包装，其质量应符合 GB/T 28118 的要求，卫生应符合 GB 9683 要求。外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 4643 的要求，包装牢固，运输中不易破碎。

## 5.3 运输

运输工具要清洁卫生，运输过程中应避免日晒、雨淋。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。搬运时轻拿、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

## 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、洁净卫生的库房内，必须有防鼠台，与地面距离 10cm 以上，与墙壁距离 20cm 以上，产品堆放高度不宜过高，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮。

## 6 保质期

在上述条件下保存，产品自生产之日起保质期为 12 个月。

## 编制说明

炒面是以大豆、小豆、大麦、小麦、荞麦、红芋干为原料，经淘洗、炒制、粉碎、混合、包装而制成的。

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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，DBS41/005《食品安全地方标准 油茶》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物的限量》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了炒面的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市城乡一体化示范区嘉禾优品食品加工厂

2016年11月10日

## 编制说明

碗装炒面（杂粮早餐）是以炒面为主要原料，添加葡萄糖粉、木糖醇经配料、混合、包装而制成的。

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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》，GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌的限量》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了碗装炒面（杂粮早餐）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市建才食品加工厂

2017年07月17日