



411970S-2017



河南洪河天地食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0004S-2017

---

# 牛筋面(方便湿面制品)

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

---

河南洪河天地食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南省洪河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

H N

Q B

# 牛筋面(方便湿面制品)

## 1 范围

本标准规定了牛筋面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加乳酸链球菌素、蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠、维生素C，首先把小麦粉、玉米淀粉、添加剂和水进行充分混合，然后再经过挤压成型（有熟化工艺）、老化、泡水、拌油、包装等生产工艺制成的即食牛筋面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	试验方法
性 状	条状	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈微黄色或白色，有光泽	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
*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 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

## 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 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量;型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

牛筋面是以小麦粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加乳酸链球菌素、蔗糖脂肪酸酯、乳酸钠、维生素C，首先把小麦粉、玉米淀粉、添加剂和水进行充分混合，然后再经过挤压成型（有熟化工艺）、老化、泡水、拌油、包装等生产工艺制成的即食牛筋面。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GB 17400《食品安全国家标准 方便面》标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省洪河天地食品有限公司

2017 年 07 月 14 日

Q B