



413469S-2018



浙川县三宝绿色食品有限公司企业标准

Q/XSLS 0002S-2018

橡子挂面

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

浙川县三宝绿色食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由浙川县三宝绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国庆、靳晓静、胡彩丽。

H N

Q B

橡子挂面

1 范围

本标准规定了橡子挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以橡子淀粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，添加或不添加小麦粉、绿豆（磨粉）、香菇（粉碎）、黑木耳（粉碎）、菠菜（榨汁）、胡萝卜（榨汁）、鸡蛋（全蛋）中的几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工制成的橡子挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 橡子淀粉应符合 Q/XSLS 0001S 的规定，（见附录 A）。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.10 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.2 产品规格

产品规格应符合表 1 的规定。

表 1 产品规格

长度	厚度	宽度	检验方法
120~360mm (±8mm)	0.6~1.4mm	0.8~10.0mm	LS/T 3212

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求							检 验 方 法
	橡子挂面	风味型橡子挂面						
性 状	均匀条状、表面光滑细腻							从样品中取出一袋，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，熟制后品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	浅褐色，色泽均匀	橡子绿豆挂面 绿色，色泽均匀	橡子香菇挂面 淡绿色，色泽均匀	橡子黑木耳挂面 淡红色，色泽均匀	橡子菠菜挂面 浅褐色，色泽均匀	橡子胡萝卜挂面 浅褐色，色泽均匀	橡子鸡蛋挂面 深褐色，色泽均匀	
气 味	具有原料物质特有的气味，无异味							
滋 味	煮熟后口感不粘，不牙碜，细腻顺滑，微苦							
杂 质	无肉眼可见外来杂质							

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	橡子挂面	风味型橡子挂面		
水分, %	≤	14.5	13.5	GB 5009.3
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤	8.0		
熟断条率, %	≤	5.0		
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率、熟断条率、酸度、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



412949S-2018



浙川县三宝绿色食品有限公司企业标准

Q/XSLS 0001S-2018

食用橡子淀粉

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

浙川县三宝绿色食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由浙川县三宝绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国庆、靳晓静、胡彩丽。

H N

Q B

食用橡子淀粉

1 范围

本标准规定了食用橡子淀粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以橡子为原料，经过剥壳、用水浸泡、粉碎、磨浆、分离、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成的橡子淀粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 橡子应清洁卫生、无病虫害、无破损、无霉变、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	粉末状	从样品中取出一袋，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	浅土黄色至土黄色	
气味、滋味	具有橡子淀粉应有的气味、滋味，无异味	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
斑点, 个/cm ²	≤ 2.0	GB/T 22427.4
细度[150 μm(100目)筛通过率], %	≥ 99.0	GB/T 22427.5
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g ≤	10 ³				GB 4789.15

Q/XSLS 0001S-2018

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、酸度、细度、斑点。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以橡子为原料，经过剥壳、用水浸泡、粉碎、磨浆、分离、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成的橡子淀粉。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 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》、GB/T 8883《小麦淀粉》等要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

浙川县三宝绿色食品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以橡子淀粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，添加或不添加小麦粉、绿豆（磨粉）、香菇（粉碎）、黑木耳（粉碎）、菠菜（榨汁）、胡萝卜（榨汁）、鸡蛋（全蛋）中的几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工制成的橡子挂面。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 LS/T 3212《挂面》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县三宝绿色食品有限公司

H N

Q B