



413692S-2018



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0016S-2018

朝鲜面、烤冷面

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 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。

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

朝鲜面、烤冷面

1 范围

本标准规定了朝鲜面、烤冷面的术语定义、分类、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（荞麦粉或大麦粉或莜麦粉）、食用玉米淀粉和水为主要原料，加入或不加入玉米粉，大豆油、碳酸钠、食用盐，和水进行充分混匀成团，然后再经过成型（有熟化工艺）、老化和包装等生产工艺制成的非即食朝鲜面、烤冷面。

2 术语定义

下列术语和定义适用于本文件。

- 2.1 朝鲜面、烤冷面是以小麦粉和水为主要原料，经过和面、挤丝熟化工艺制作而成的一种具有口感筋道、清爽，在朝鲜族广泛食用的传统面条。用常温水浸泡后，经过常压沸水煮制，加入热汤或冷汤后即可食用。
- 2.2 烤冷面是以小麦粉和水为主要原料，经过和面、挤丝熟化工艺制作而成的一种具有口感筋道、清爽，在朝鲜族广泛食用的传统面条。经烤制后，加入或不加入配菜经即可食用。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 3.1.8 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.9 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.2 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	烤冷面为片状、朝鲜面、烤冷面为线状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	

3.3 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	≤ 48	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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。		

3.4 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。

3.5 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。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

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

编制说明

朝鲜面、烤冷面是以小麦粉（荞麦粉或大麦粉或莜麦粉）、食用玉米淀粉和水为主要原料，加入或不加入玉米粉，大豆油、碳酸钠、食用盐，和水进行充分混匀成团，然后再经过成型（有熟化工艺）、老化和包装等生产工艺制成的非即食朝鲜面、烤冷面。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，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。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B