



411295S-2018



河南省大众粮油食品有限公司企业标准

Q/DZLY 0002S-2018

---

# 方便波纹面

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

河南省大众粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省大众粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘永安、白冰、白荣先、张贺兰、王静。

H N

Q B

# 方便波纹面

## 1 范围

本标准规定了方便波纹面的分类、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、大豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、红薯干粉、小麦胚芽粉、香菇粉、番茄粉、全麦粉、食用盐、黄原胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、碳酸钠、碳酸钾、聚丙烯酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、核黄素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、混合、熟化、压延、蒸煮、切条、定型、干燥、包装加工而成。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 NY/T 1884 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.6 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 绿豆粉、大豆粉、荞麦粉、红薯干粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.9 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	本品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度 (° T)	≤ 4.0	GB/T 5517
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
核黄素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85

注：总砷严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 理化指标

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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法

<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

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群、菌落总数、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、红薯干粉、小麦胚芽粉、香菇粉、番茄粉、全麦粉、食用盐、黄原胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、碳酸钠、碳酸钾、聚丙烯酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、核黄素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、混合、熟化、压延、蒸煮、切条、定型、干燥、包装加工而成。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》、LS/T 3213《花色挂面》制定本标准，作为企业组织生产和监督检查的依据。

本标准规定了方便波纹面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本表中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省大众粮油食品有限公司

