



412525S-2018



河南家之味食品有限公司企业标准

Q/HJZW 0001S-2018

牛筋面

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南家之味食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

本标准自发布之日起替代 Q/HJZW 0001S-2018（备案号：410082S-2018，2018-01-08 发布实施）。

H N

Q B

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的要求、检验方法、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、水为主要原料，添加食用盐，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	粗细均匀、光滑整齐、形态良好	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后于凉水中泡 30 分钟，以温开水漱口，品其口感。
色泽	浅黄色，均匀一致，有光泽	
气味	正常，无酸味，霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食用盐(以氯化钠计), %	≤ 3	GB 5009.44
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。

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	采样方法 ^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	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

牛筋面是以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐，经和面、醒面、挤压熟化成型、自然晾晒或烘干、截断、包装工艺加工而成的牛筋面。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《食品生产审查细则》、LS/T 3212《挂面》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南家之味食品有限公司

H N

Q B