



412628S-2018



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0015S-2018

熟拉条(湿面制品)

2018-08-29 发布

2018-08-29 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

熟拉条（湿面制品）

1 范围

本标准规定了熟拉条（湿面制品）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、生活饮用水、大豆油、复配添加剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、魔芋粉、海藻酸钠）为原料，经和面、压面、切条、煮制、冷却、抹油、包装工艺生产而成的非即食熟拉条（湿面制品）。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.4 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	圆条状	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	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	≤ 65	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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 ²	10 ³	GB 4789.10
a 采样方案及处理应符合 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 的规定。

2.7 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。

3 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟拉条（湿面制品）是以小麦粉、生活饮用水、大豆油、复配添加剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、魔芋粉、海藻酸钠）为原料，经和面、压面、切条、煮制、冷却、抹油、包装工艺生产而成的非即食熟拉条（湿面制品）。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，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