



412660S-2018



濮阳市华龙区亿家面条店企业标准

Q/YJM 0001S-2018

炒拌专用面

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

濮阳市华龙区亿家面条店 发布

前 言

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

本标准由濮阳市华龙区亿家面条店提出。

本标准起草单位：濮阳市华龙区亿家面条店。

本标准主要起草人：费俊铭，张媛媛，郭娇艳，魏然，韩哲慧，王梦菡，齐晓露，张崇宾，肖静娜，韩德立。

H N

Q B

炒拌专用面

1 范围

本标准规定了炒拌专用面的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加水、食用盐，添加或不添加碳酸钠，经过和面、压制、成型、切断、第一次蒸制、过水、刷油(大豆油)、第二次蒸制、风凉、包装而成的炒拌专用面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
2.1.5 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	外形整齐、条形均匀、略有韧性、无虫蛀、无潮解、无霉变	从样品中取出100g,倒入一洁净瓷盘中,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,品其口感。
色泽	均匀一致,有光泽	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘,不牙碜,劲道爽口	
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	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	采样方案及限量	检验方法
----	---------	------

	n	c	m	M	
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
采样方案应符合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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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为主要原料，加水、食用盐，添加或不添加碳酸钠，经过和面、压制、成型、切断、第一次蒸制、过水、刷油(大豆油)、第二次蒸制、风凉、包装而成的炒拌专用面。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市华龙区亿家面条店

H N

Q B